LETTERE

DEL SIGNOR ABATE

DOMENICO SESTINI

SCRITTE

DALLA SICILIA E DALLA TURCHÍA
A DIVERSI SUOI AMICI
IN TOSCANA.

Tomo Terzo.

IN FIRENZE MDCCLXXX.
NELLA STAMPERIA VANNI E TOFANI

Con Approvazione.

Presso Giovacchino Pagani in Firenze.

A SUA ECCELLENZA

IL SIGNOR BARONE

VAN-HAFTEN

AMBASCIATORE

PER LE LORO ALTE POTENZE

DEGLI STATI, E REPUBBLICA

D' OLANDA

ALLA PORTA OTTOMANNA

IN OSSEQUIOSA DIMOSTRANZA

DOMENICO SESTINI

FIORENTINO.

D. D. D.

LETTERA I.

Contiene la Descrizione di un Viaggio fatto al Monte Etna, con diverse Osservazioni relative al detto Monte.

Catania 15. Giugno 1776.

DA una mia lettera scrittavi pochi giorni sono (1) che conteneva la descrizione di un Viaggio fatto a Messina, avrete osservato che tornato in questa Città di Catania sarei quindi passato a fare un Viaggio al Monte Etna.

(1) Sotto il dì 10. Giugno suddetto *Lettera IX. T. II. pag.* 151.

Ciò ha avuto effetto, ed è quello che quì ora vi descrivo:

Seguì la partenza da questa Città alle ore sei della mattina del dì 12. del corrente mese di Giugno in compagnìa del Signor *La Tapie* soggetto di sommo merito altrove rammentatovi, col quale si unirono due altri Francesi, cioè il Signor *D'Herbelle*, e il Signor *Rignaud*.

Essendo il viaggio per cammini difficili, e aspri si montò ciascheduno un Mulo, animali assuefatti alle disastrose vie del Monte, e altro ne avevamo in nostra compagnía carico di provvisioni, essendoci ben provvisti di abiti gravi, e mantelli, come se fossimo nel più crudo Inverno; vedrete in progresso che ciò è della massima necessità.

Noi c' indirizzammo frattan-

tanto verſo quella parte del Monte appellata *Regione Piemonteſe*, o *Pedemontana*, che in ſoſtanza è la Regione più baſſa del *Mongibello*.

Paſſammo per diverſi Villaggi, cioè per *Gravina* e *Praghe*, per *Maſchali Lucia* e per *Maſſa Nonziata*; e dopo dieci miglia di cammino arrivammo ad un Villaggio detto *Niccoloſi*. Quì ſi domandò di una Guida, e fu queſta un certo *Blaſio di Merlino*, unica perſona che ſappia condurre i Foreſtieri fino al Cratere dell' Etna, ed ha tanta cognizione non ſolo dei più ſicuri cammini, ma ancora delle ſtravaganze che poteſſe fare quel Vulcano, che lo giudichereſte un avanzo dei favoloſi Ciclopi.

Proſeguendo adunque con eſſo il viaggio ci conduſſe primieramente ſopra l' alto di un

Vulcano detto i *Monti Roſſi* (1) dal quale uſcì nel 1669. la grande eruzione che venne fino al Mare in Catania con un tragetto molto conſiderabile, avendo diſtrutto e mura, e caſe, Edifizj pubblici, e molti altri Monumenti.

All' intorno di eſſo tutto è incolto, e per la circonferenza di due o tre miglia è coperto di rena nera, della quale ve ne traſmetto una ſcatola per voſtro ſtudio, e degli Amici voſtri.

Nel ſalire a queſto Vulcano, che non trovai la coſa molto faticoſa, oſſervai una ſpecie d' *Acetoſa*, e di *Elychriſum*, ma in poca quantità.

Si tornò a ſcendere quel Vulcano, e lontano un miglio da eſſo, verſo Levante, evvi un

(1) *T. I. Lett. VIII. pag.* 111.

un luogo ove gli antichi Benedettini avevano il loro Monaſtero detto di *San Niccolò il Vecchio*, o *l'Arena*, o *del Boſco*, il quale fu diſtrutto dal ſuddetto incendio del 1669. e conſecutivamente dal terremoto del 1693. e ſe ne oſſervano le antiche rovine.

Adeſſo i detti Monaci ſi ſervono di quel luogo per andarvi a villeggiare nell'Ottobre, reſtando lontano da Catania dodici miglia. Ancora intorno al medeſimo è tutto ſabbia, o rena nera, e in eſſavi ſi ammirano delle ſuperbe coltivazioni di Viti, e di Gelſi, facendoſi in queſte parti, e ſpecialmente nel Villaggio di *Niccoloſi* aſſaiſſima ſeta, e quì pure ſi trae. Si arrivò adunque al detto *Monaſtero* alle ore undici della mattina, ove fummo accolti da

un Religioso, che sta ivi per Agente.

Quì alquanto ristorati, e riposati, verso le due ore dopo mezzogiorno, montati sopra i nostri Muli, e presa la strada la più propria, seguitando sempre l'orme della nostra guida, dopo un miglio di cammino si lasciò la *Regione Piemontese*, e si entrò nell' altra appellata *Selvosa*, cioè in quella parte del Monte che è tutta circondata da alberi di diverse specie.

In principio osservammo delle Piantate di grossi *Lecci*, e queste occupavano un buon tratto di Paese. Dopo trovammo delle *Querce* ben singolari per la vastità dei loro rami, e per la grossezza dei loro tronchi. Appresso s'incontrarono assai *Faggi*, ed in lontananza si osservarono altre pian-

piantazioni di *Larici*, che dagli abitanti vengono dette *Zappini*; ed in diverse parti del Monte vi sono di buoni *Castagneti*.

Ove sono i Lecci trovasi un' eruzione di lava che sembra molto antica, avendo preso un color bianchiccio, e domandato alla nostra Guida dell' epoca della medesima, ci rispose che da uomini che avevano fatto sommo studio sulla natura dell' Etna aveva sentito dire, che poteva avere circa dugento anni.

Viaggiando fra la diversità de' suddetti alberi si trovò la cosa vaghissima, e dava molto piacere alla brigata. La maggior parte di quella selva appartiene alla Mensa Vescovile di Catania.

Seguitando il nostro cammino incontrammo di quan-

do in quando delle lunghe sfilate di Somari che andavano e venivano a caricare e portar la neve, la quale si conserva in detto Bosco in profonde fosse, o caverne, che sono altrettante strade per le quali in altri tempi si son fatte passaggio le lave dell' Etna. Perchè la medesima si strugga per viaggio meno che sia possibile, la inviluppano fra molte foglie secche di Quercia, o di Faggio, indi con foglie di Felci, che ne è piena ripienissima tutta questa regione selvosa, mettendola in certi sacchetti tenuti grossolanamente ma fitti assai, caricandone due di questi a ciascuna bestia.

Il Padrone di tal provento è similmente il Vescovo di Catania, dal quale ne ritira liberi annualmente da cinquemila scudi di guadagno, tenendo

l' ob-

l'obbligo di provvederne non solo diverse parti della Sicilia, ma anche l'Isola di Malta, vendendola più o meno; in Catania però sempre un soldo il rotolo. Ma torniamo sul nostro cammino.

Fatte adunque sei miglia trovammo l'eruzione che principiò a fare un altro Vulcano nell'anno 1766. che seppellì molta parte del detto bosco.

Quindi dopo un miglio e mezzo arrivammo verso le ore 5. ad una Grotta che par che la natura abbia voluto quì formare per dar la notte ricovero e riposo a quei che vogliono ascendere alle più alte cime del *Mongibello*.

E' la medesima a Oriente, e alle falde di un monte detto *il Capriolò*. Quì si scese da' nostri Muli per potervi passare qualche ora della notte, e ri-

pigliar poi il nostro viaggio, ed essere prima della levata del Sole sull' alto dell' Etna per godere dello spettacolo, e di quella scena che presenta il medesimo all' alzarsi dal suo orizonte, che la nostra Guida ci assicurava essere un colpo sorprendente.

Il Signor *d' Herbelle* giovane di ventiquattro anni, e tutto fuoco, e che pareva in quel momento tutto elettrizzato dai fuochi del Mongibello, voleva seguitare a tutta posta il cammino, ma la Guida gli disse, e dove anderete a dormire, che più non si truovano nè grotte, ne legna da bruciare, e il freddo va molto avanzandosi? Egli allora savissimo nel lasciarsi persuadere, si adattò a fermarsi a questa prima Ostería.

Siccome questo è l' unico luo-

luogo ove i Forestieri possono far capo, e prendere riposo, e costando dall' esperienza che quì si soffre un gran freddo, perciò la nostra gente appena giunti si dettero a preparar legna da far fuoco, come se dal mese di Giugno fossimo passati nel cuore dell' Inverno.

Siccome mancava ancora qualche ora a sera, ci portammo ad erboreggiare per il bosco, ove osservammo gran quantità di *Asphodelus luteus*: *Linn.* il di cui fusto allorchè è in principio i Paesani sogliono mangiarlo, trovandolo dolce e di un sapore che si avvicina a quello dello *Sparagio*. Vi è in quantità la *Daphne Laureola*: *Linn.*, osservai un *Calamenthum Serpilli folio* (*Melissa Calamintha*: *Linn.*) un *Galium verum*: *Linn.* ed altre simili erbe, avendo trovata l' *Alsine orbi-*

biculatis foliis (*Stellaria nemorum*: *Linn.*) che riporta il Boccone nel suo Museo di Piante rare.

Avanzandosi la sera ritornammo alla nostra Grotta, intorno alla quale osservammo delle Piante di Ginepro che i Paesanì l'hanno per cosa rara. Entrati pertánto nella nostra silvestre abitazione, si trovò riscaldato dal fuoco l'ambiente della medesima, ed essendo ben coperti si esperimentò di un ottimo soggiorno. Quì ci refocillammo con le provvisioni che con noi si erano portate, perchè nel nostro albergo non vi era nè Oste, nè Ostessa, prendendo poi ognuno il suo posto per dormire.

A mezzanotte la nostra Guida c'intimò la partenza. Alcuni nuvoli che si raggira-

ra-

ravano intorno al Monte ci disse che erano segni di una indispensabile pioggia, nulladimeno si montò su' nostri Muli, pronti a metterci in cammino, ma nel tempo medesimo una scossa di grandine ci obbligò a riprender posto nella Grotta.

Si rasserenò finalmente il Cielo, ed essendo tre ore dopo la mezzanotte facemmo la nostra partenza quasi riassicurati di dover godere di un bel tempo.

Dopo un quarto di miglio fatto per la *Regione Selvosa*, mancò questa del tutto, cioè non si veddero più alberi, osservandosi bensì il *Tragacantha* (*Astragalus Tragacantha*: *Linn.*) *il Tanacetum vulgare*: *Linn.* e il *Berberis vulgaris* in gran quantità, le quali piante sono unite in piccoli monticelli formati dal vento, che và sempre a gettare la sabbia tra

le

le barbe delle dette piante, e che serve per mantenerne la loro vegetazione. Detta *Tragacantha* l'osservai quì senza fiori, ove che nel principio della *Regione Selvosa* l'avevo veduta fiorita, ma in minor quantità.

Quanto più uno si accosta al Monte vanno le dette piante diminuendo di vegetazione, e servono le medesime come di corona a questa *Regione Selvosa*; ma dopo tre miglia mancarono ancor esse del tutto, e si entrò più precisamente nella *Terza Regione* detta la *Regione Arenosa*, ove non si scorge neppure un filo di erba, vedendosi bensì in quà, e là molte redini di neve.

Il nostro cammino fu sopra una specie di Ghiaja, la quale dopo un lungo tratto mancò, e si principiò a passare sopra un piano di rena, nella

qua-

quale i noſtri Muli, che per altro ben reſiſtevano, molto affondavano. Dopo due altre miglia di ſtrada ſi arrivò al luogo detto il *Piano del Frumento*, luogo per verità molto piano, e della circonferenza di circa tre miglia.

Quì principiai a ſentire l'ambiente dell'aria aſſai più freddo, e nell'andare avanti creſceva di grado quantunque ſoffiaſſe vento ſcirocco, che ſuol portare un' aria piuttoſto calda, e già io ſoffriva molto nell'eſtremità delle mani e dei piedi, come ſe foſſimo nel più crudo Inverno, nè ſerviva l'eſſere munito di buoni guanti, di ſtivali, e di panni da Inverno, e ſoprattutto coperto di un groſſo cappotto da montagnuoli.

Paſſato il *Piano del Frumento* i noſtri Muli appena poteva-

vano più servirci, e seguitare il loro cammino, mentre troppo affondavano nella neve, che era ricoperta da molta pomice alquanto trita, che di quando in quando vien gettata fuori dal Monte.

Alle falde adunque di questa Montagna lontani due miglia dal Cratere si smontò quasi intirizziti dal freddo, e per l' orribil vento che soffiava, a fatica sapevamo tenerci in piedi. Per contrappesarci, e per riscaldarci bisognò fare una buona colazione, e una buona bevuta di Rosolio, che senza quella assolutamente non si andava avanti.

Dopo di ciò ci accingemmo alla faticosa salita camminando sempre fra le pomici; ed il gagliardissimo vento scirocco che continovava a soffiare accresceva la nostra pena. Intorno

al

al Cratere si vedevano raggirare tumultuariamente assai nuvoli. La nostra Guida molto temeva, che non dovessimo essere quì sorpresi da qualche diluvio d' acqua, mentre tali contrassegni intorno al Cratere non ne sogliono essere nunzi equivoci. Ma o fosse il brio che ci aveva dato il Rosolio, o il pensiero della fatica sofferta per arrivare fin lì, non si valutarono troppo i consigli del nostro Ciclope, che tendevano a disporci con bella maniera a tornare addietro, ma noi coraggiosamente andando avanti si arrivò al Cratere, essendo le ore 8. della mattina del dì 13. andante.

Intanto prima di arrivare al Cratere si lascia la Pomice, ed in luogo di questa si truova una minutissima rena, che lo circonda.

Arrivati alla Bocca non potemmo veder niente a motivo del gran fumo, che folto usciva dalla medesima, sentendosi però un grand' odore di Zolfo.

Il detto fumo oscurava tanto il Cratere, che c' impediva di poter' andare intorno al medesimo, e solo lo potevamo praticare per pochi passi anche contro il consiglio della nostra Guida che ci avvertiva di non troppo azzardarci, perchè circondati dal fumo avremmo corso gran pericolo di smarrirci, e di non tornare in Catania, e così credemmo proprio di non allontanarci da esso, ed essere più cauti.

Quì intorno alla Bocca si soffriva il più gran freddo, e vedendo che poco di più vi restava per appagare la nostra curiosità, ci allontanammo qualche passo dalla medesima attenden-

dendo, che il Signore *La Tapie* faceſſe le ſue Oſſervazioni con il *Barometro*, e *Termometro*, le quali poi da eſſo gentilmente comunicatemi le troverete riportate alla fine di queſta mia, ſperando che non debbano diſpiacervi.

Frattanto io ſtava oſſervando da quella eccelſa ſommità la Sicilia, della quale queſto Monte ne è come la ſua Specula, e l' Oſſervatorio, giacchè da eſſo tutta ſi vede, potendoſi eſtender l' occhio anche ſulle Iſole adiacenti, e ſulla Terra ferma della Calabria.

Non fu però quella una giornata che ci deſſe luogo di oſſervarne con egual chiarezza tutte le parti, mentre il tempo foſco, e lo Scirocco rendevano ben viſibili alcuni luoghi nel tempo che d' altri ce ne toglievano totalmente la viſta.

Adeſ-

Adesso per contentare il vostro genio a me molto ben noto, bisognerebbe che quì io prendessi a parlarvi di questo Monte da Filosofo.

Io non mi picco di esser tale, onde vi contenterete soltanto di alcuni miei pochi, e brevi sentimenti in ordine al medesimo, dei quali però lascio al vostro arbitrio di farne quel caso che volete.

Son dispostissimo pertanto ad accettare il sentimento degli antichi, quantunque da altri creduto favoloso, che la Sicilia potesse essere già unita alla Terra ferma della Calabria, e che non fosse di essa se non una Penisola.

Considero poi che la Sicilia in quello stato non dovesse essere se non un solo, e tutto un Vulcano. E che una qualche enorme scossa di terra prodot-

dotta da una massima espulsione del medesimo, producessse che il Mare si trovasse poi aperta la strada fra Scilia, e Cariddi. Alla maggior facilità di questa separazione molto avrebbero potuto contribuire le profonde caverne che dai fuochi si fossero formate nell'Istmo, e che forse prima della sua separazione, il Mare passasse già fra i cavernosi meati del medesimo.

Penso altresì che tutti gli altri Monti che si osservano nella Sicilia, non siano stati se non altrettanti minori Vulcani successivamente estinti; e la figura conica di molti di essi ne danno degl'indubitati indizj.

L'Etna sembra che sia stato sempre il cammino comune di tutti questi fuochi, e che intorno ad esso si siano successivamente ritirati, e riconcentra-

tra-

trati i fuochi vulcani di tutta l'Isola; e che adesso quantunque comparisca a noi terribile, non sia però se non un piccolo avanzo di quello che già fu una volta, e che finalmente a similitudine di altri Vulcani verrà forse un giorno a perdersi, e a mancare ancor'esso.

Già m'avveggo che potreste quì questionarmi sul numero dei secoli passati, e su quello dei futuri. Veramente questo è un conto che non saprei farvelo per ridurlo a calcolo coll'esistenza dell'Universo. Ma non è il Mongibello solo, che abbia bisogno di lumi maggiori sopra di ciò, onde tiriamo di lungo, e torniamo al nostro Monte.

Veggonsi sparsi nell'ambito del medesimo altri Monti, Colli, e Colline, o siano Vulcani estin-

estinti, figli più moderni del Mongibello medesimo; e le varie caverne che si trovano in esso sono tutte opere del fuoco, che alternativamente ora le ha formate, ed or ricoperte colle sue successive espulsioni.

La figura di questo Monte è conica. La sua altezza considerata perpendicolarmente, secondo il sentimento del Signor *Giuseppe Recupero* Canonico di questa Collegiata di Catania, è di tre miglia; della quale opinione fu anche il famoso Matematico *Alfonso Borelli*. Non vi è persona, che presentemente conosca meglio questo Monte del suddetto Signor Canonico, il quale ne và scrivendo l'Istoria Naturale del medesimo (1).

La

(1) Questo degnissimo Soggetto non è gran

La circonferenza nella Regione Pedemontana è maggiore di miglia cento.

La circonferenza del suo Cratere non si potette giudicare, mediante il fumo, che in quel

---

è gran tempo che è morto; avendo lasciato fra i dotti un gran desiderio di se, e della sua Opera, che con ansietà era attesa. Si conosce del medesimo una Carta Oryctografica del Mongibello che doveva servire per la sua Storia Naturale. Il Signor *Principe di Biscari*, Nobilissimo Genio e gran promotore delle Scienze si dà tutta la premura di contribuire al vantaggio delle lettere perchè si diano alle stampe gli scritti del fu Signor Canonico che si truovano in potere del di lui Fratello Signor D. *Gaspero Recupero*; e i Dotti si lusingano che possano restar superate le difficoltà che vengono incontrate nel riunirli; e che il Pubblico non resterà privo di una sì bell' Opera.

quel giorno molto occupava quella superficie, ma il Signor *Hamilton* la giudica di un miglio, e mezzo.

Ed oggi non sembra più che sia dal Gran Cratere che debbano temersi delle terribili eruzioni di Lave. Ma pare che i fuochi si aprano nuove strade nel corpo della Montagna, e specialmente nella *Seconda Regione*, come seguì nel 1669.

Vi è chi ha creduto che il Mongibello possa avere molta relazione sotterranea col Vesuvio. Io non starò a mettervi in veduta che enorme sifone sarebbe mai questo. Vi dirò bensì che i fuochi dell' *Etna* non credo che siano troppo profondi, e ciò me lo fanno comprendere non tanto le tracce che hanno fatte sul Monte l'eruzioni, quanto le ragioni riportate dal gran Filosofo *Borelli*.

Se in occasione che il Vesuvio fa qualche espulsione si osservasse alcuna alterazione nella superfice del *Mongibello*, e viceversa, non mi parrebbe che si dovesse appropriare ciò alle cause d'interna loro comunicazione, ma piuttosto ad una qualche colonna esterna d'aria che ingombrata l'atmosfera, possa in una grande eruzione di uno dei Vulcani, influire sulla sommità dell'altro, come lo può fare su gli stessi nostri Corpi (1).

In

(1) Il nostro Autore che si è trattenuto diversi Anni in Sicilia, ed il quale ha fatto sempre la sua permanenza in Catania, sembra che molto abbia studiato col prospetto del *Mongibello* avanti di lui, quanto un Vulcano possa veramente in varie circostanze influire sopra le sensazioni dei viventi; mentre scrivendo da Costantinopoli in data

de'

In diversi luoghi di questo Monte si distinguono le varie eruzioni fatte da questo Vulcano, e queste ce l' indicano i

B 2 va-

---

de' 17. Luglio 1779. trovò in quel giorno tal variazione nell' atmosfera, che disse di temere assai qualche grande eruzione del *Vesuvio* o del *Mongibello*, come seguì poi veramente rispetto al *Vesuvio* su' primi dell' Agosto seguente.

Per quanto potesse esser questa una cosa soltanto dal medesimo dubitata, contuttociò non ci abbiamo ravvisato nulla di quello che a molti potrebbe sembrare stravagante; mentre un Osservatore, che ha avuto luogo di esperimentare quali impressioni facevano sopra la propria Persona le diverse variazioni del *Mongibello* quando egli era in Catania, tanto più che egli è di una costituzione scarna, e molto sensibile, può darsi benissimo, che egli fosse in grado di temere un eruzione di qualche Vulcano. E' certo che le ceneri del *Vesuvio* tanto

per

varj ſtrati, e colori delle medeſime. Ed in alcune parti ove ſopra ſono ammaſſate molte altre eruzioni, ſi veggono poi compreſſi da altre nuove eruzioni dei Terreni, che furono già una volta lavorativi, reſi

---

per le antiche, che nuove teſtimonianze giungono fino a Coſtantinopoli ſteſſo, e ciò è più volte accaduto. Perchè non può giugnervi anco un' ondata, o vortice di aria capace di fare un' impreſſione fiſica in uno, che ne ſappia poi quaſi rilevare un preſagio?

Ci ricordiamo che l' anno del famoſo Terremuoto di Lisbona, in Firenze nell' ora medeſima che il medeſimo fragellava quella Città, vi furono Perſone che ſi trovarono tanto ottuſi, e torpidi, che prognoſticarono qualche gran Terremoto ſu queſto Globo perchè ne avevano provati gli effetti medeſimi ſu di loro in occaſione di altri Terremoti da eſſi effettivamente ſentiti.

resi anche più facilmente tali dalle eruzioni di sola rena, che tal volta ha fatte questo Monte.

Non voglio lasciare d'accennarvi per vostro divertimento, come un Signore Viaggiatore, che venero per i suoi illustri Natali, e che molto si picca di veder le cose con occhi diversi dagli altri Filosofi, passando di Catania, voleva fra i varj strati del Monte farne veder uno composto tutto di *Licheni*. Già non dovete creder ciò; ma notate solamente quale sterminata mole di dette Piante parasitiche avrebbe dovuto esservi sulla Lava quando fu questa ricoperta da una nuova eruzione.

Ricco è questo Monte di sale ammoniaco purissimo, ed in questo Gabinetto del Signor Principe di Biscari se ne vede una quantità non ordinaria.

Le varietà delle Pomici, e

Lave appena afcenderanno in tutte a dodici, ove che quelle del *Vefuvio*, come è ftato anche da altri offervato, fono in affai maggior numero, e più vaghe, volendofi attribuir ciò alla minor quantità di zolfo, di materie vetrifcibili, e di marmo che contiene l'*Etna*, di quel che non ne contenga il *Vefuvio*.

Finite di fare il Signore *La Tapie* le fue offervazioni, ed io di fare le mie rifleffioni, ricalammo la Montagna, e arrivati alle noftre Cavalcature, montati fu di effe, ci lafciammo dirigere dalla noftra Guida, la quale prendendo trafverfalmente per il Monte verfo Levante, ci conduffe dopo un miglio di cammino alla *Torre* detta del *Filofofo*, della quale non efifte fe non un pezzo di muro di pochi palmi, fcorgendofi

dosi per altro la sua forma e figura, che era rotonda.

Dicesi questa comunemente la Torre di *Empedocle*, perchè si vuole che fosse la medesima fatta costruire da questo Filosofo per quì abitarvi, ed esser così più a portata di conoscere la natura di questo Vulcano, e la ragione de' suoi Incendi; il quale dopo lunghe osservazioni disperato di poter giugnere al suo intento, si precipitò poi dentro la sua bocca come accenna Orazio *De Art. Poet. vers.* 465.

Esaminando però la costruzione della medesima, e la calcina con la quale sono connesse le Pietre, tralasciando da parte i favolosi racconti, io congetturai che fosse questa una costruzione Normanda, per aver quì una Guardia, che dominasse sopra i mari della Sicilia.

Intorno alla medesima si truovano delle scheggie di marmo bianco, che si credono avanzi di qualche contigua fabbrica oggi distrutta; ve ne rimetto delle medesime alcune, e le quali non le troverete differenti da quelle che si osservano nelle botteghe degli statuarj. La nostra Guida per altro ci assicurava di aver vedute delle rovine di marmo, e di aver quì trovate delle strisce di Piombo per cui possono benissimo aver luogo le conietture del Signor *Hamilton*, che credette esservi forse stato quì un Tempio dedicato agli Dei Celesti, giacchè gli antichi sacrificavano ad essi nella sommità dell' *Etna*.

Dalla *Torre del Filosofo* riprendemmo il nostro cammino, e si venne a *Niccolosi*, ove arrivammo a un ora dopo mezzogiorno, e là ristoratici, e ripo-

posátici, sulla sera del dì 13. di Giugno andante si tornò tutti contenti in Catania, e specialmente io, che oltre l' aver goduto della bellissima filosofica e virtuosa compagnía del Signor *La Tapie*; e degli altri Compagni, ed aver soddisfatta la mia curiosità, non spesi neppure un soldo. Mà eccovi a quanto ammonta la spesa di chi si accinge a far questo Viaggio essendo solo.

Alla Guida indispensabilmente	*Lire*	15. —. —
Per il Mulo . . .	=	9. —. —
Provvisioni . .	=	6. —. —
	Lire	30. —. —

Onde con *Lire* 30. si fa il Viaggio del *Monte Etna*. Ed in compagnía si risparmia circa *Lire* 10. =

Adesso poi che mi truovo re-

restituito in Catania; e quasi appena riposato da questo Viaggio, si tratta di tornarci, e se seguirà come che sembra ce ne sia tutta l'apparenza, ne avrete una seconda Descrizione. Frattanto eccovi le promessevi osservazioni fatte dal *Signor La Tapie*.

Osservazioni sul Barometro del Signor De Luc.

In Catania alla nostra partenza alle ore 6. della mattina del dì 12. Giugno. ---	27. 8. ½
A San Niccola alla Rena a mezzogiorno del dì 12. Giugno. ----------	25. 2. -
Alla Grotta alle ore 5. dopo mezzogiorno del dì 12. Giugno. ----------	22. 11. ½

Alla

Alla Bocca alle ore 8. della mattina del dì 13. Giugno . -- 19. -- --

Osservazioni sul Termometro di Farenheit.

A San Niccola a mezzogiorno 12. Giugno 1779. ------- 68. -- --
Alla Grotta ore 5. dopo mezzogiorno del dì 12. Giugno 1779. 62. -- --
Alla Bocca a ore 8. della mattina del dì 13. Giugno ----- 38. -- --

State sano, e conservatemi il vostro affetto.

LETTERA II.

Descrive un secondo Viaggio fatto al Monte Etna in compagnia del Marchese di Neelle.

Catania 30. Giugno 1776.

ECcomi tornato da un secondo Viaggio fatto quasi in seguito del primo al *Mongibello*. Io aveva preveduta questa seconda gita, e ve ne avevo altresì promessa la descrizione, adempisco adunque adesso al mio dovere, e spero che non vi dispiacerà per una varietà di cose di nuovo osservate.

Ebbe origine questo secondo Viaggio dal Signor *la Tapie* soggetto distintissimo, di cui vi parlai anche in altra mia.

Questi il dì 17. del corrente mese di Giugno sulla sera ebbe la compitezza di venire a trovarmi a casa invitandomi per andar seco a *Castro Giovanni* o sia all' antica *Enna*. Nel momento stesso aderii ben volentieri a ciò conoscendo che da tali viaggi io ne ritraeva utili grandi per l' Antiquaria, per la Storia naturale, e per la Bottanica, e ordinariamente senz' altro incomodo, se non quello del viaggiare, e di godere degli altrui favori.

Restò adunque fissata la partenza per il giorno seguente 18. Giugno suddetto, quando il caso portò che io ricevetti lettere da Palermo, con le quali mi

mi si raccomandava premurosamente il *Signor Marchese di Neelle*, perchè io lo assistessi nel fargli osservare le antichità di Catania.

A me che conveniva servire l' amico di Palermo che mi procurava tal onore, e che dall' altra parte anche il mio dovere richiedeva di trovarmi presente in simil circostanza nel Museo del Signor *Principe di Biscari*, comunicai ciò al Signor *La Tapie*, il quale vedendomi come si suol dire fra l' incudine, e il martello, seppe risolversi a trasferire la gita, tanto più che egli pure aveva piacere di rivedere il detto *Signor Marchese*, che già lo aveva conosciuto a Malta.

Intanto la mattina medesima che era destinata, come dissi, per la nostra partenza, giunse il detto *Signore* inaspetta-

ta-

tamente in Catania con altre persone di sua Comitiva.

La combinazione portò che prese albergo nel luogo stesso ove stava il Signor *La Tapie*, il quale nell' atto di fare col *Signor Marchese* le sue congratulazioni, seppe farlo risolvere su due piedi d' intraprendere il Viaggio della Montagna per rimettere ad altro tempo quello di *Castro Giovanni*. Per non perder tempo la nostra partenza fu stabilita per il giorno seguente 19. di Giugno, ed a me fu appoggiata l' incumbenza di allestire il bisognevole per il Viaggio.

Alle ore dieci adunque della mattina si pranzò tutti insieme presso il *Signor Marchese*, e alle ore undici si montò su nostri Muli essendo cinque persone, oltre quattro Vettu-

ri-

rini, e due Muli carichi di provvisioni.

A tre ore dopo mezzogiorno si arrivò al solito Villaggio di *Niccolosi*, ed ivi presa la guida andammo a riposarci al Convento di *San Niccola* detto l'*Arena*, ove arrivammo molto stracchi, e avviliti per l'eccessivo caldo che si provò in quelle ultime tre ore.

Seguitammo un ora dopo il nostro cammino per la solita Grotta (1) ove arrivammo circa le ore sette dopo mezzogiorno, e quì ci trattenemmo fino alla mezzanotte.

Di quì si prese allora la strada accompagnati da due torce a vento per meglio vedere ove si mettevano i piedi, ed erano queste necessarissime. *Il Signor Marchese* troppo confidando,

in-

(1) *Lett. I. T. III.*

in se medesimo, precedeva la guida, della quale inoltre non intendeva il linguaggio. Nacque da ciò che non avevamo ancor fatti cento passi, che dato col mulo in un tronco di quercia cadde, e restò alquanto ferito sotto la gola.

Quest' accidente ci portò del disturbo; ma ci rasserenammo quando egli stesso ci assicurò che il male non era gran cosa, onde fatta passare avanti una guida colla torcia, e addietro un' altra si proseguì il nostro cammino con tutta allegría.

Si entrò intanto nell' *ultima Regione dell' Etna*. Il Signor *Penjeron*, che era uno della Compagnía del Signor Marchese, essendo di una corporatura pingue molto lo incomodava questo Viaggio, e non trovandosi d' accordo la sua cavalcatura, ed esso, era

perciò restato addietro. Io lo stimolava ad avanzare, ma egli credendo impossibile di poter seguitare si era dato a patti di fare il restante del cammino a piedi.

Si prese il compenso di cambiare le nostre Bestie, tanto l'affare andò meglio, ma tanto poco, che io finalmente lo lasciai con uno dei Vetturini che conduceva le nostre provvisioni, e dopo un miglio di strada fatta solo solo per pratica del Viaggio antecedente, giunsi a riunirmi con gli altri Signori.

Intanto questa volta quantunque coperto, e ricoperto poi, provai un freddo più grande che nell'altro Viaggio; ed io pensava allora al Signor *Penjeron* che molto doveva pur egli soffrire senza aver con chi consolarsi.

Ar-

Arrivammo al *Piano del Formento* un ora avanti la levata del Sole, e passato questo luogo soffrimmo il freddo anche più eccessivo a segno tale che ci toglieva quasi la respirazione. La Neve la trovai diacciata, ove che l'altra volta essendo vento scirocco dimojava.

Giunti sopra la *Torre del Filosofo* ivi ben involti da capo a piedi in grossi panni, e mantelli ci sdraiammo in terra quasi ammontati un sopra all' altro per sentire meno freddo che fosse possibile, facendoci fare trincera dai nostri muli che ci difendevano qualche poco dal vento.

Ma già si avvicinava l'ora che godeva sorgere il Biondo Apollo. Poco avanti che egli giugnesse a illuminarci con i suoi raggi presentò agli occhi no-

noſtri un amaſſo, e una varietà di oggetti ſi bizzarri, che non ſon poſſibili ad eſprimerſi, mentre la deſcrizione o ſarebbe ſempre imperfetta, o ſembrerebbe poetica, e favoloſa. Montagne, Carri, Palazzi, Caſtelli, Rocche, Combattimenti Navali in aria, e che da queſta ſommità ſembrano in piano, ſono tutte bizzarrie, che ſi preſentavano tumultuariamente a chi rimirava l'Oriente. Io aveva ſentito parlare di tal coſa, e nell' altro Viaggio non ebbi la ſorte di veder ciò per l'oſcurità del tempo, ma queſta volta ho trovate le relazioni inferiori a queſto vaghiſſimo aſpetto.

La Calabria che già principiava ad eſſere indorata dai ſuoi raggi ſembrava viciniſſima a noi, e molto ci rallegrava. Il cuore preſente a ciò

può

può sentir tutte le sensazioni di si bell' aspetto, ma la penna non può avere energía bastante per far concepire al vivo una porzione di questo bello.

Il Mare da un momento all' altro si vedeva cambiar di colore, e volgendoci da una parte sulla Sicilia, ci sembrava trasformata nel Mare stesso tanto l' uguagliava nel colore.

Se ci volgevamo sopra *Catania*, *Augusta*, *Lago di Lentini*, e *Siracusa* si scorgevano maravigliosamente.

L' interno della Sicilia era in gran parte da noi dominato; se ne distinguevano i Piani, i Monti, e i Boschi. All' intorno dell' *Etna* si vedevano i Monti che gli sono inferiori, e che già furono tutti Vulcani, e quantunque estinti, discendenti però di questo. *Lipari*, *Stromboli*, e le altre Isole

vi-

vicine tutte erano ſotto i noſtri occhi.

Ma ecco che già il gran Luminare eſtende i ſuoi raggi diſſipando così qualunque nuovolo, e con eſſi ogni ſcherzoſa immagine, ed ogni illuſione.

Avanzando il medeſimo il ſuo corſo, deſideravamo di ſalire alla ſommità della Montagna; ma come che il *Signor Marcheſe* dava ogni ſegno di ſentirſi qualche male per la caduta della notte, ne levammo il penſiero, tanto più che la noſtra guida aſſicurò il Signor *La Tapie*, e me, che non avremmo veduto nulla di più di ciò che ſi vedde la volta paſſata, cioè la bocca tutta fumeggiante. E tirando vento di Ponente faceva dalla parte oppoſta calare detto fumo a nuvoli, che molto c' incomoda-

da-

dava per l' odor di Zolfo.

Si riprese adunque questa mattina del dì 20. di Giugno la strada per la Grotta, ove trovammo il Signor *Penjeron* non troppo contento, ma rimesso in calma lo spirito si riunì colla brigata, e fatta tutta insieme partenza si andò a posare al solito Convento di San Niccola, ove il Cameriere del Signor Marchese allestì un ottimo pranzo.

Riprendemmo le nostre cavalcature circa le ore quattro. Nel passare dal Villaggio di *Niccolosi* osservai in qualche quantità la *Cassida di Tournefort* (*Scutellaria Lin.*)

Dopo quattro miglia veddi la *Linaria Cerulea* (*Antirrhinum Coeruleum Lin.*) Nell' ultimo poi della *Seconda Regione* del Monte era fiorita la *Viola Martia*,

tia, o ſia la *Viola Mammola*, oſſervandone altra di color bianco che di ognuna ne preſi per la mia raccolta.

Di tutte quelle piante che ſi trovano nella *Seconda Regione*, e credute di qualche utilità, ne trovo il Catalogo riportato in un libretto intitolato *C[illegible]clismus Aetnaeus* di Franceſco Monaco, e che ho ſtimato bene di quì riportarvi con aggiugnere ſotto di eſſo, e per quanto mi ſia ſtato permeſſo, la corriſpondenza dei Nomi Linnejani, che potrà ſervir per maggior comodo dei moderni Bottanici.

Catalogo di Franceſco Monaco.

1 Aconitum.
2 Agnocaſtus.
3 Alchachentrum.
4 Aloë.

Ana-

5 Anachardus.
6 Anisum.
7 Aristologia oblonga
8 Aristologia rotunda.
9 Artemisia major, unde nomen coepit Artemisiae Planum.
10 Athanasia, sive Tanacetum.
11 Beën.
12 Polimonium album.
13 Polimonium rubrum.
14 *Bryonia alba*.
15 *Bryonia furva*.
16 Calamentum montanum.
17 Cinamomum aromaticum.
18 Celidonia.
19 Chamaedrium.
20 Ciclaminum.
21 Consolida maior, & media.
22 Coriandrum.
23 Crispinum *cuius fructus* Berberis *dictus*.
24 Daucus Creticus.
25 Echium.
26 Epipactis.

27 Ermodactilus.
28 Eufragia.
29 Eupatorium.
30 Cariofilata.
31 Iuniperus montanus.
32 Granum solis.
33 Helleborus niger.
34 Iusquiamus.
35 Herba Sancta Crux.
36 Turca.
37 Laureola.
38 Lentiscus.
39 Lingua Cervina.
40 Mandragora.
41 Myrrhis.
42 Momordica.
43 Napellus spinosus.
44 Palma Christi.
45 Paeonia.
46 Polium.
47 Prassium.
48 Pulmonaria.
49 Reubarbarum.
50 Rosmarinus fructiferus.
51 Ruta capraria.

52 Sal-

52 Saffifragia media.
53 Serpillum.
54 Sigillum Salomonis.
55 Smilax aſpera.
56 Smilax lenis.
57 Smyrnium Creticum.
58 Soda, *qua vitrum fit*.
59 Spina dragantes.
60 Terebinthus.
61 Tormentilla
62 Trifolium Bituminoſum.
63 Turbith.

Corriſpondenza con i Nomi
Linnejani.

1 *Aconitum Lycoctonum*.
2 *Vitex Agnus Caſtus*.
3 *Phyſalis Alkekengi*.
4 *Agave Americana*.
5 *Anacardium Occidentale*.
6 *Pimpinella Aniſum*.
7 *Ariſtolochia longa*.
8 *Ariſtolochia rotunda*.
9 *Artemiſia vulgaris*.

10 *Tanacetum vulgare.*
11 *Cucubalus Behen.*
12 *Polemonium coeruleum.*
13 *Polemonium rubrum.*
14 *Bryonia alba.*
15 *Tamus communis.*
16 *Melissa grandiflora.*
17 *Laurus Cinnamomum.*
18 *Chelidonium majus.*
19 *Teucrium Chamaedrys.*
20 *Cyclamen Europaeum.*
21 { *Symphitum officinale.*
{ *Ajuga reptans.*
22 *Coriandrum sativum.*
23 *Berberis vulgaris.*
24 *Athamanta Cretensis.*
25 *Echium vulgare.*
26 *Serapias latifolia.*
27 *Iris tuberosa.*
28 *Euphrasia officinalis.*
29 *Eupatorium Cannabinum.*
30 *Geum urbanum.*
31 *Iuniperus communis.*
32 *Lithospermum officinale.*
33 *Helleborus niger.*

34 *Ho-*

34 *Hyoſciamus niger.*
35 *Paris quadrifolia.*
36 *Centaurea benedičta.*
37 *Daphne Laureola.*
38 *Piſtacia Lentiſcus.*
39 *Aſplenium Scolopendrium.*
40 *Atropa Mandragora.*
41 *Scandix odorata.*
42 *Momordica Balſamina.*
43 *Aconitum Napellus.*
44 *Orchis maculata.*
45 *Poeonia officinalis.*
46 *Teucrium Polium.*
47 *Praſium majus.*
48 *Pulmonaria officinalis.*
49 *Rhëum palmatum.*
50 *Roſmarinus officinalis.*
51 *Galega officinalis.*
52 *Saxifraga granulata.*
53 *Thymus Serpillum.*
54 *Convallaria Polygonatum.*
55 *Smilax aſpera.*
56 *Uvularia amplexifolia.*
57 *Smyrnium perfoliatum.*
58 *Salſola Soda.*

59 *Aſtragalus Tragacantha*.
60 *Piſtacia Therebintus*.
61 *Tormentilla erecta*.
62 *Pſoralea bituminoſa*.
63 *Convolvulus Turpethum*.

Anche l' Iſtorico *Carrera* nella ſua deſcrizione dell' *Etna Lib. I. Cap. III.* dette una nota delle Piante che naſcono ſul detto Monte, delle quali non vi riporto quì ſe non quelle, che non ſi trovano nel Catalogo di *Franceſco Monaco*.

Nota del Carrera.

1 Cataria vera.
2 Oxjacantha.
3 Centaurea minor.
4 Meciocam.
5 Mezereum.
6 Narciſſi varii.
7 Pentaphyllon.
8 Rhaponticum.
9 Solanum majus.

No-

Nomi Linnejani.

1 *Nepeta Cataria.*
2 *Mespilus Pyracantha.*
3 *Gentiana Centaurium*
4 *Convolvulus Americanus.*
5 *Daphne Mezereum.*
6 *Narcissus.*
7 *Petentilla alba.*
8 *Rheum Rhaponticum.*
9 *Solanum Nigrum.*

Vi dirò poi che molte delle suddette Piante le avevo osservate anche nella *Regione Pedemontana del Mongibello*, e la maggior parte sono già nella mia raccolta.

Finalmente il nostro ritorno in Catania fu lo stesso giorno 20. di Giugno a ore sette e mezzo dopo mezzogiorno.

Il *Signor Marchese* arrivato

alla Locanda non si sentiva troppo bene; onde non sò se il Viaggio a *Castro Giovanni* avrà più luogo, tanto più che il Signor *La Tapie* credo che sia disposto a seguitarlo nel Viaggio, che pensa di fare a *Siracusa*.

Vi ragguaglierò in appresso di quello che possa accadere, state sano. Addio.

P. S.

Vi ho scritta la presente non solo dopo esser tornato da questo secondo Viaggio dell'*Etna*, ma ancora dopo un altro Viaggio fatto a *Siracusa*, la Descrizione del quale l'avrete con altra mia; ma prima di tutto lasciate che io scriva due Lettere che tengo già abbozzate su due Prodotti Siculi: cioè sulla *Cenere di Soda*, e sulle *Mandorle*: la prima sarà di-

diretta a codeſto Sig. Dottor *Manetti*, e l' altra al Signor Cavaliere *Menabuoni*.

Siccome queſti due ſoggetti ſono altresì voſtri Amici, perciò mi luſingo che vi comunicheranno queſte due bagattelle.

Abbiate dunque pazienza voi per la ſuddetta deſcrizione del Viaggio di *Siracuſa*, che fra pochi giorni ſarete ricompenſato.

E di nuovo ec.

LETTERA III.

Al Signor Dottore Xaverio Manetti Medico del Collegio Fiorentino, Professore di Botanica nel Giardino de' Semplici di Firenze, e Segretario perpetuo della Reale Accademia dei Georgofili.

Della Soda di Sicilia.

Eccell. Signor Dottore.

Catania 8. Luglio 1776.

LA cortese accoglienza che dette V. S. Eccell. alla mia Lettera su' *Grani* scrittale ne' 24. Novembre 1775. mi ha dato coraggio di torna-

mare ad incomodarla con trattarle di un altro prodotto, dalla coltivazione del quale la Sicilia sà trarne un vantaggioſo utile, e commercio, cioè dell' Erba *Soda* o *Kali*.

L' argomento non diſdice ad un illuſtre Georgofilo, il quale ſull'eſempio degli altri può favorire coll'inſinuazione queſta coltivazione anche in codeſte Terre, e ſpecialmente nelle Maremme, che potrebbero eſſere i luoghi più adattati. Io mi contenterò di raccontarle ſoltanto ciò che riguarda la Sicilia.

I diverſi nomi, e vocaboli, coi quali in Sicilia viene chiamata queſt'Erba ſono; *Erba di Vitru*, o ſia *da Vetro*, e più comunemente *Spinedda*, o *Spinella*, col qual nome ſeguiterò a chiamarla, *Scerba* nome

forse preso dallo *scerbarla* che fanno, cioe *svellerla*, o *sbarbarla* allorchè è fatta, e matura-ta a perfezione, oppure dal continuo *scerbare* alla Siciliana, cioè *svellere* l'erbe salvatiche. Dagli Arabi poi viene chiamata *Kali*.

Due specie di *Spinella* si ritrovano, una delle quali denominasi *Spinella Domestica*, (*Salsola soda*, *Linn.*) ed è quella, dalla quale se ne trae la vera, e buona *Cenere di Soda*; l'altra, o sia la seconda specie, si chiama *Selvaggia*, (*Salsola Tragus*, *Linn.*) della quale se ne servono per mescolarla con la *Domestica* (cosa per altro molto dannosa al buon commercio) e della quale pure, se ne servono per far Saponi (1).

Que-

(1) I Falsificatori della *Cenere di Soda*, quando la vogliono adultera-

Queste due piante differiscono alquanto fra di loro; la *Selvaggia* cioè, forma la pianta piccola, e sottile, che ha pure le foglie spinose, dovecchè la *Domestica* manda fuori la sua pianta più grande, più grossa, e le foglie non tanto spinose, avendo altresì osservato, che il seme della *Selvaggia* non differisce punto dalla *Domestica*.

re, sogliono mescolare con la buona *Spinella* diverse erbe spinose, e marittime, le quali essendo in grado di somministrare colle loro ceneri un Sale alcalino minerale, producono della *Soda*, ma di pessima qualità, e niente buona per il vero traffico; onde è necessario per i Mercatanti, che fanno compra di partite di Cenere, che stieno molto circospetti a vedere, che l' abbondanza della *Soda*, e la purezza, non sia alterata da queste suddette piante, posciachè allora non possono impiegarla in qualche lavoro di considerazione.

I luoghi ove ſuol produrſi la *Spinella*, ſono generalmente tutte le parti vicino al mare, e ſpecialmente in più abbondanza ſuol creſcere nella Coſta di Mezzogiorno, o ſia vicino alla Città d' *Alicata*, *Terranuova*, e *Scoglietti*, e altri luoghi circonvicini, producendoſi pure in molti luoghi montuoſi, o ſia nelle montagne di queſt' Iſola, e quanto più queſti luoghi ſono eſpoſti ai venti marini, che portano ſempre dei ſali, tanto migliore viene ad eſſere la Pianta, poichè quelle particelle Saline ſono quelle appunto, che formano la ſoſtanza denſa di quell' erba allorchè ſi brucia.

Non tutti i Terreni ſono buoni e atti a ſeminare la *Spinella*, ma ſi devono ſcegliere

cer-

certe terre grasse, e in conseguenza piene di sostanze Saline, essendo queste, come di sopra dissi, le migliori per seminarvi tal' Erba. Si richiedono pure luoghi che sieno posti lungo la marina, acciò la Cenere, componendosi di maggiori particelle salse, venga ad essere di perfetta qualità; e per ottenerla sogliono pure seminare il seme della *Spinella* in terreni o arenosi, o in terreni limacciosi, o in quelle terre, dove sieno state seminate le Canape, ed i Lini, che le reputano molto grasse e buone, e per lo più in quei terreni che restano lungo i fiumi, essendo questi appunto i migliori, perchè partecipano più di tutti di quelle qualità che si richiedono.

Allorchè è giunto l' opportuno tempo di fare la sementa,

ta, sogliono i Lavoratori prima d'ogn' altra cosa rompere le terre coll' aratro, passandole almeno sei o sette volte, e rotte e lavorate che sono, massima cura è dei Lavoratori medesimi di svellere, e levare qualunque altra sorta di erba salvatica, ed inutile, che resti sul terreno, osservando bene che le suddette terre restino del tutto pulite, e nette da simili cattive erbe, le quali sono di grave danno alla Pianta, richiedendo questa sempre il terreno ben pulito, e netto, mentre venendo dette erbe inutili ad occupare spazio, ne accade che la maggior parte del seme che si semina, si perde, ed in conseguenza se ne ottiene scarsa raccolta, e la Cenere di pessima qualità, stante che quei sali della terra, che dovrebbe at-

attrarre la pianta, si comunicherebbero a dette erbe salvatiche, ed inutili, motivo per cui è necessario usare tutte queste diligenze; onde per non soggettarsi a simili inconvenienti, procurano sempre di tenere i terreni puliti tanto nel principio della sementa, come pure in tutto il tempo di sua maturità, per ritrarne poi in virtù di tante fatiche, non solo ottima qualità di Cenere, ma vantaggiosa ricompensa eziandio.

Il tempo più proprio, e più acconcio a seminare in Sicilia la *Spinella*, suol' essere nei mesi di Febbrajo, e di Marzo, essendo questo il tempo più prossimo alla Primavera, con la differenza però, che in quei terreni che sogliono essere di qualità migliore, praticano di gettare il seme in tutto

to il mese di Febbrajo, osservando ancora, che il terreno sia asciutto e non molle.

Lavorate, e rotte che sono le terre, in quella guisa appunto che si lavorano quelle per seminarvi i Grani, cioè a terra *impianata*, o come vien detto dai Villani di Toscana a *minute*, o a *maneggie*, sogliono allora principiare a sementarle, gettando il seme in terra, il quale poi ricuoprono o con zappe, o con marre acciò resti sotterrato, e non venga dai venti trasportato altronde, alcuni prima di seminarlo praticano di bagnare il seme, come venni da molti in ciò intendenti assicurato, perchè più presto così bagnato venga a nascere.

Ottima cosa al certo si è per il Lavoratore che sappia ben conoscere, in virtù di quella pra-

pratica che in ciò esso tiene, quanto seme sia necessario che occupi un dato termine di terreno, acciò tutto venga disposto con ordine, e simetría. Ed avendo più volte su di questa particolarità interrogate persone in ciò molto abili, mi hanno detto le medesime, che si suole comunemente seminare in una Salma di terreno, tre *Salme*, e *Tumoli* sei di seme di *Spinella* o poco più, o poco meno, praticandosi questo nelle terre sterili, e poco grasse; e che in quelle molto fertili, e saline non sogliono impiegare se non tre *Salme* di seme in una *Salma* di terreno.

Seminata che è adunque la *Spinella*, non più di quindici giorni stà la medesima a spuntare fuori della terra allorchè trova il terreno asciutto, e grasso; e se al contrario lo

tro-

trova molle, e ſterile, e poco ſalino, ſta certamente venti e venticinque giorni producendo nel ſuo naſcimento le foglie ſimili al *Semprivivo minore*. Nel creſcere poi ſi allungano quanto un dito, e fanno per pari intervalli delle ſottiliſſime giunture, e creſcendo più avanti eſcono da quelle giunture alcune foglie groſſe, e parimente graſſe, concave nel naſcimento, e appuntate in cima, e piegate all' indietro verſo i fuſti.

Dipoi quando la pianta è creſciuta quanto deve creſcere, e che già comincia ad invecchiare, produce nella cima minutiſſime foglie roſſeggianti dal naſcimento, dalle quali eſcono alcune minute bacche con dentro il ſeme aſſai minuto, che quando è nella ſua perfetta maturità, è del-

la grossezza di un granello di miglio, di color bruno, e di figura spirale. La pianta poi pervenuta alla maturità, cresce, secondo la diversità dei terreni ove è seminata, fino a tre, e a quattro palmi di misura Siciliana, mandando fusti rosseggianti, e grossi, essendo questa al gusto salata in quella guisa appunto come lo è il *Crithmo* (1).

Allorchè principia a nascere la detta pianta, è particolar cura, come si disse, del Lavoratore di dover usare molta diligenza in levarle intorno ogni benchè minimo filo d' erba inutile, e salvatica, praticandosi questo pure per tutto il tempo che sta fino ad es-

(1) Alcune Nazioni mancanti della vera *Kali*, o *Pianta della Soda* si servono del *Crithmo* (*Crithmum Maritimum Linn.*) per farne la Cenere.

essere sbarbata la pianta essendo matura, la qual diligenza apporta grave spesa al Proprietario, dovendo egli spendere molte Opere per fare tale esercizio. Lo sveller dell'Erbe l'appellano i Siciliani *scerbare*, donde piglia sua origine, come in principio accennai, il nome di *Scerba* per *Soda*.

Suole in alcune annate questa Pianta produrre nascendo un vermicciuolo, domandato da questi Villani *Pulice*, quale è di grave danno per la Pianta medesima, poichè non solo la rosica, e la fa restare inabile a ben germogliare, ma ciò che è peggio, totalmente se la mangia. Per riparare adunque a questo inconveniente, si pratica di seminare insieme con la *Spinella*, qualche sorta di legume, e per lo più scelgono i *Ceci*, mettendone di questi un'

un' ottava parte di una *Salma*, cioè due *Tumoli*; vi seminano pure degli *Spinaci*, detti in Sicilia *Spinacchie*, i quali hanno la proprietà di far morire questi vermicciuoli, le quali sorte d'erbe, e di legumi, partecipando pure di particelle saline, sono molte confacienti per la *Soda*, sicchè mescolate insieme anche queste piante, verun danno si apporta alla qualità della Cenere, come da molti è stato osservato.

La raccolta, o maturazione della *Spinella*, accade sempre negli ultimi del mese di Luglio, o nei primi di Agosto, e si fa questa quando il seme è maturo giustamente, allora sbarbano la *Spinella* pianta a pianta, nettandola ben bene dalle false erbe per le ragioni di sopra additate; osservando pure, che sia sbarbata a tempo,

cioè

cioè che non ſia tanto verde, nè troppo fatta, perchè ſe ciò accadeſſe, ne verrebbe allora, in quanto all' eſſere immatura, di non eſſerſi ben impinguata di particelle Saline, e Alcaliche, e quanto poi all' eſſer troppo fatta, o vicina a ſeccarſi, di perderſi la maggior parte delle ſteſſe particelle Saline, e in conſeguenza ſi otterrebbe una Cenere debole, e ſnervata, per cui il commercio ne verrebbe a riſentir grave danno.

Sbarbata, o ſvelta che ſia a filo a filo la pianta, ne ſogliono formare diverſi faſci, o mazzi, legandogli più o meno groſſi, i quali portati ſull' Aja, li laſciano ſtare qualche giorno, acciò vengano i medeſimi a diſſeccarſi, ed a laſciare quell' umidità, che contengono. In queſto frattempo ſuo-

ſuole cadere il ſeme, il quale raccolgono, e conſervano per riſeminarlo nell'anno venturo, vendendoſi queſto ordinariamente a *Once* 4. la *Salma*. Ottenutaſene la proſciugazione nello ſpazio di due, o tre giorni, ſi accingono in ſeguito a bruciarla per formarne la *Cenere di Soda*, praticandoſi ciò nella ſeguente maniera.

Diſtribuita ſull' Aja tutta la Spinella in faſci, o in mazzi, ſul fare della ſera principiano a dar fuoco all'Erba, ponendone inſieme tre, o quattro mazzi in un focolare incavato in terra; queſti avviando a bruciare, i Lavoratori preparano ſucceſſivamente altri mazzi, che gettano in queſto focolare, i quali per il calore dei primi vengono ad accenderſi, conſumarſi, e liquefarſi, e formano un liquore

consimile al bronzo liquefatto, il quale a poco a poco si condensa, e forma una durissima pietra (1) che per romperla è necessario di adoprare dei buoni zapponi, e altri istrumenti proprj. Allorchè questi focolari, che sono di figura rotonda, e alquanto fondi, ritrovansi ripieni di questa materia, esce dalla superficie dei medesimi scorrendo, e allargandosi egualmente per la terra, fino a tanto che il Lavoratore seguita a gettarvi sopra fasci di Erba, praticandolo per tutto il tempo della nor-

(1) La divisione della Soda suol essere tripartita per uguali porzioni, cioè in *Balate*, o sieno pezzi molto grossi, in *Tocchi e Tocchetti*, e in *Polvere;* quale tripartizione si pratica nel Commercio, essendo buona cosa che la parte delle *Balate* sia più vantaggiata delle altre due.

notte, riposandosi solo sul mattino.

Ripieno che sia un focolare di detta Cenere, che suol contenere per l' ordinario cinquanta *Cantara*, la sogliono lasciar stare due giorni, acciò meglio si condensi; la quale poi levano, e la rompono formandone pietre di diverse grandezze, e grossezze.

Per bruciarla si richiedono uomini pratici, ed esperti; e senza la maestría, e la diligenza di questi tali, non si può avere la Cenere di ottima qualità, e di buona riuscita, mentre deve essere giustamente fatta, e non troppo bruciata, o ridotta in vera pietra, o come dicono troppo *incarbonchiata*, cioè della natura del carbone, e della brace; le quali cose tutte non solo apportano danno al Proprietario, ma a

chi ne deve far uso eziandio.

Ottenutasene finalmente una buona raccolta, che suol' essere un anno per l'altro da 80.000. in 90.000. *Cantara*, è questa di gran guadagno per la Sicilia, introitandosi un anno per l'altro fino ad *Once* 70.000. stante le frequenti richieste, che vengono fatte da diversi luoghi dell' Italia, e specialmente da *Venezia*, e da *Marsilia*, vendendosi ordinariamente al prezzo di un' *Oncia* il *Cantaro* posta insino a bordo, seguendo questo in tempo di ubertosa raccolta; poichè dandosi alle volte scarsa, sono arrivati a venderla fino a *Once* 1. 10. il *Cantaro*.

LET-

LETTERA IV.

Al Signor Giovan Gaspero Menabuoni già Menabuoi Cavaliere dell' Ordine di Cristo Bibliotecario Palatino, e socio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze.

Sulle Mandorle della Sicilia.

Illustrissimo Signore.

Catania 12. Luglio 1776.

UN giorno più dell' altro riconosco questa fortunatissima Isola della Sicilia ricca di produzioni tali, ed in abbondanza tale da dar luogo al più ricco Commercio.

chi ne deve far uso eziandio.

Ottenutasene finalmente una buona raccolta, che suol' essere un anno per l'altro da 80.000. in 90.000. *Cantara*, è questa di gran guadagno per la Sicilia, introitandosi un anno per l'altro fino ad *Once* 70.000. stante le frequenti richieste, che vengono fatte da diversi luoghi dell' Italia, e specialmente da *Venezia*, e da *Marsilia*, vendendosi ordinariamente al prezzo di un' *Oncia* il *Cantaro* posta insino a bordo, seguendo questo in tempo di ubertosa raccolta; poichè dandosi alle volte scarsa, sono arrivati a venderla fino a *Once* 1. 10. il *Cantaro*.

LET-

LETTERA IV.

Al Signor Giovan Gaſpero Menabuoni già Menabuoi Cavaliere dell' Ordine di Criſto Bibliotecario Palatino, e ſocio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze.

Sulle Mandorle della Sicilia.

Illuſtriſſimo Signore.

Catania 12. Luglio 1776.

UN giorno più dell' altro riconoſco queſta fortunatiſſima Iſola della Sicilia ricca di produzioni tali, ed in abbondanza tale da dar luogo al più ricco Commer-

cio. Ma non pare, che i Siciliani conoſcano ancora tutta la forza del loro clima, e di quanto ſia capace il medeſimo d' influire ſulle loro terre; ma non potranno ravviſar ciò perfettamente ſe non ſi troveranno in grado di poter diſporre liberamente delle loro produzioni.

In queſta mia oſſerverà V.S. Illuſtriſs. trattandoſi anche delle ſole *Mandorle*, quanto debba eſſere grande la Coltivazione di queſto frutto, e ricco il ſuo traffico.

Molte ſono le ſpecie dei *Mandorli*, che allignano in queſta ubertoſa Iſola, le quali però dal celebre Padre Cupani furono ridotte a ſole quattro, la prima detta *Mandorle dolci*; la ſeconda ſimilmente *dolce*, e da ſchiacciarſi con ſomma facilità, o con le dita, che

ap-

appella *Moddesi*, cioè *Mollesi*; e la terza quella, che porta il frutto amaro, le quali tre differenti specie di Mandorle servono per commercio con le Nazioni Forestiere; ed entra in quarto luogo il *Mandorlo*, che porta il frutto più grosso, più bello, e più dolce, che dai paesani vien chiamato *Cavalero*, del quale non se ne produce tanto come dell'altre tre specie, servendo questo ad altri usi, come più sotto anderò notando.

Essendomi proposto di trascriverle la bella, ed esatta divisione, che fa il suddetto P. Cupani, dirò che trattando della prima specie delle *Mandorle dolci*, e notando le loro differenze, e qualità, pone in primo luogo,

1. La *Mandorla dolce*, grossa, alquanto schiacciata, con

ſcorza dura, peloſa, che ha la punta formata a paletta.

Amygdalus Sativa, dulci fructu, majori, depreſſo, palata cuſpide, putamine duro, ſummo operimento piloſo; vulgo *Mendula, groſſa chiatturata, piluſa cù punta à paletta*.

2. L' iſteſſa mezzana, non ſchiacciata, con la ſcorza verde, e liſcia.

Eadem fructu paullo minori, pulvinato, cortice ultimo viridi, glabro; populi voce *Mendula mizzana, non chiatta, cù ſcorcia virdi, liſcia*.

3. L'iſteſſa lunghetta, tonda, appuntata, e con ſcorza peloſa.

Eadem fructu majori, tereti, cuſpide aculeata, piloſo cortice; vernacule *Mendula lunghitta, tunda, puntuta*.

4. L'iſteſſa groſſa, la più dura di tutte, con la ſcorza tutta

ta bozzoletti alquanto rossiccia, e pelosa.

Eadem fructu omnium maximo, novissimo cortice gummoso, bullato, rubescente, piloso, idiomate vulgari *Mendula dura grossa, la chiù di tutti li duri, cù la scorcia bozzi bozzi, russigni*.

5. L'istessa con scorza verde, e liscia, e che per lo più si ritrova vana.

Eadem fructu medio intuberante, maxima ex parte casso, extremo cortice virescente; vulgate *Mendula cù scorcia virdi, liscia, chi la maggiuri parti sunnu vacanti*.

6. L' istessa dura, tardiva, verdotta, col seme più dolce delle altre, che sono di natura dure.

Eadem omnium serissima, dulciori fructu mediocri, oblongulo, compresso, extimo indumeno vi-

viridi; vulgari nomine *Mendula dura, tardia, virdozza, cù civù chì duci di l' autri duri*.

7. L' istessa con frutto bislungo, rotondo, di mezzana grandezza, pelosa, e a due spicchi.

Eadem oblongo rotundo fructu, ordinariae magnitudinis, extrema cute lanugine veluti polline aspersa, duobus nucleis dotato; vulgo *Mendula duci, mizzana a dui spicchi, pilusa*.

8. L' istessa mezzana, dura, verde con macchie rossicce, a due spicchi.

E*adem antedictae suppari fructu, geminatis pariter nucleis, extrema tunicula virente, rubellis aliquot maculis intincta*; plebaea voce *Mendula mizzana, dura virdi, russigna, à dui spicchi*.

9. L' istessa mezzana, non tan-

tanto dura, appuntata, fatta mezza a cuore, pelosa, con il frutto dolce-amarognolo.

Eadem fructu moderato, minus duro subcordiformi, cuspidato, semipresso, exteriori tunica canescente, dulci-amariusculo nucleo; vulgatim *Mendula mizzana, non tanta dura, puntuta, menza a cori, pilusa, cù spicchiu duci-amarosticu*.

10. L' istessa con frutto schiacciato il minomo di tutti, con scorza verde.

Eadem fructu depresso, omnium minimo, cortice viridi; vulgari sermone *Mindulidda scacciatedda cù la scorcia virdi*.

11. L' istessa dura, minuta, non tanto schiacciata, con scorza bianchiccia.

Eadem fructu tereti, omnium minimo, minus difficile fractu, exstimo integumento pilosulo; vulgariter *Mendula dura, mi-*

 ni-

nitidda, non ſchiacciaruta, cù ſcorcia vranchigna.

12. L'iſteſſa tonda, come una Nocciuola, appuntata in cima, a due Mandorle, con ſcorza ſottile verde.

Eadem fructu rotunditate Avellani fere, aculeato in fine, binatim nucleato, finitimo cortice viridi, tenui; vulgo *Mendula tunda comu Nucidda ormai, cù ſcorcia virdi à dui ſpicchia.*

Avendo notato il riferito Autore le quì ſopra deſcritte dodici ſpecie di *Mandorle dolci*, o ſia di queſte le differenze, diſtinte per la loro groſſezza, grandezza, durezza, picciolezza, e bontà, paſſa a claſſare l'altre ſpecie di quelle così dette *Molleſi*, le quali, avendo una ſcorza molle, o ſoffice, facilmente o col ſemplice tatto di dente, oppure

con

con le dita si rompono, e schiaccianſi. Le loro differenze adunque sono le seguenti, e prima.

1. *Amygdalus Caſtelbonenſis, vireſcente fructu, medio, tum recenti digitis compreſſo, tum ſicco, friato, nucleum emittente.*; Caſtelliboni *Mendula muddiſa*.

L' iſteſſa maggiore molleſe, cioè che ſi può ſchiacciare coi denti, groſſa, piatta, con la ſcorza verde.

2. *Eadem ſubplano fructu majori, oſſeo putamine dentibus frangibili, extremo cortice viridi*, vulgari ſermone *Mendula muddiſa, cioè chi ſi pò ſcacciari cù li denti, groſſa, chiatta, cù ſcorcia virdi.*

L' iſteſſa maggiore, ſchiacciata, alquanto lanuginoſa, bianchiccia, con la punta torta, ſpeſſo a due ſpicchi.

3. *Ea-*

3. *Eadem fructu maiori, planulo, ventricoso, tortile cuspide, externo cortice pilulo cano operto, nucleo frequentius gemineo*; paterno idiomate *Mendula muddisa chiatta, pilusedda vranchinusa cù la punta torta.*

L'istessa più grossa di tutte l'altre, e più piana, verde, e ripiena di tubercoli, e bozzoluta.

4. *Eadem fructu omnibus majori ac planiori, cortice viridi, tuberculis, sive grumulis obsesso*; populi nomine *Mendula muddisa grossa, e chiatta, chiù di tutti li muddisi, virdozza, bozzi, bozzi.*

L'istessa a forma quasi di Susina Massiminiana, con scorza verde, liscia, e alcune volte rosseggiante, a due anime, o sia a due spicchi.

5. *Eadem fructu Pruni Maximiani pene figura, cortice vi-*

viridi glabro, quandoque rufe-scenti, geminos nucleos conti-nente; vulgate *Mendula mud-disa a forma di Prunu masci-mianu, liscia, virdozza*.

L'istessa piccola assai, mez-za a cuore, in cima storta, con mandorla dolce amaretta, con scorza erbacea, senza la-nugine.

6. *Eadem fructu molto mino-ri semicordiformi, in summo retorto, dulci-amarescente nu-cleo, herbaceo cortice, depila-to*; vulgo *Mendula muddisa, minuta assai, mezza a cori, virdi di fora*.

L'istessa la più piccola del-le così dette mollesi, con scor-za albicante, e pelosa.

7. *Eadem fructu omnium mi-nimo, brevi, sessili, osse inter congenera scrobiculatiori, cor-tice pilis vetustescente*; patria voce *Mendula muddisa la chiù*

pic-

picciula di tutti li muddisi, chiattulidda cù scorcia vranculidda, pilusa.

L'istessa grossa, non dolce, spesso con doppia mandorla, con scorza verde, liscia.

8. *Eadem serotina fructu magno, minus dulci, nucleo geminanter saepius, viridi cortice glabro*; pubblicitus *Mendula muddisa grossa, comu la Cavalera di sciorta.*

L'istessa piccola come una Nocciuola, spessissimo a due anime, con scorza sottile, e lanuginosa, albicante.

9. *Eadem fructu parvo Avellanaceo, saepissime duobus nucleis ditato, tenui cortice, piloso, canulo*; vulgi voce *Mendula muddisa nuciddara minuttidda; vranchinusa.*

L'istessa piccola, e minuta, con la scorza sottile, verde, che si sminuzza scacciandola.

10. *Ea-*

10. *Eadem fructu parvo, oblengo, tereti, cujus putamen fractum in totum conteritur, tenui viridi tunica corticato*; vulgo *Mendula minutidda cù la scorcia viriduna, chì a lu scurciosi tutta si sminuzza*.

Passa in seguito il nostro Scrittore a notare la terza specie delle Mandorle, quale è quella detta delle *Mandorle amare*, distinguendone nove, cioè

1. *Amygdalus fructu amaro, mediae magnitudinis, intumescente, putamine duro, candicante tunicula*; vulgo *Mendula amara lungulidda, ordinaria, vranchinusa*.

L'istessa schiacciata, più grossa di tutte l'altre amare, bianchiccia.

2. *Eadem presso fructu, omnium maximo, senescente hirsutie obducto*; populariter *Mendu-*

dula amara , chiatta , grossa chiù di tutti l'autri amari , vranchigna .

L' istessa bislunga , con scorza verde , a due anime .

3. *Eadem fructu extuberante , tereti , viridi tunicula contecto , bino nucleo praegnans* ; vulgo *Mendula amara cù scorcia virdi , a dui spicchi .*

L' istessa piatta , mezzana , scorza alquanto albicante .

4. *Eadem plano fructu , mediocri , canescente pilo tecto* ; vulgo *Mendula amara , mizzana , vranchinusa di scorcia .*

L' istessa mezzana , non tanto dura , cioè che si può rompere co i denti , con tunica liscia , e verde .

5. *Eadem fructu amaro , medio , ventrioso , putamine dentibus frangibili , tunica glabra , viridi* ; vulgo *Mendula amara non tanto dura , cioè chi*

si

si pò sciacciari cù li denti, cù scorcia virdi.

L' istessa ordinaria, appuntata, con scorza lanuginosa, albicante.

6. *Eadem fructu ordinario, cuspidato in fine, cortice piloso, albicante*; plebis nomine *Mendula amara muddisa, puntata, cù scorcia pilusa.*

L' istessa più lunga di tutte le amare, torta, bozzoluta, verde di fuori, con macchie rossicce.

7. *Eadem fructu omnibus longiori subtumescente, leviter inflexo, extremo cortice viridi, aliquot bullis, seu tuberculis rubellis infesto*; publicula voce *Mendula amara, torta, buzzusa, virdi di fora.*

L' istessa la più piccola, e la più schiacciata di tutte l' altre di detta specie con la scorza pelosa.

8. *Ea-*

8. *Eadem fructu omnium minimo, depresso, putamine albido, cortice piloso*; vulgato more *Mendula amara muddisa, la chiù minutidda, e chiattulidda di tutti l' autri l' amari, cù la scorca, o scorza pilusa*.

L'istessa quasi simile, tonda, spesso a due, con scorza delicata bianchiccia, e pelosa.

9. *Eadem superiori parili fere fructu, cylindroide, numerosius binatis costante nucleis, extremo cortice tenui albiolo, piloso*; vernaculo sermone *Mendula amara, minutidda, tunda*, cioè *non scacciata, pilusa*.

Finalmente altra specie di Mandorla, detta *Cavalera*, o sia *Cavaliera*, il riferito P. Cupani espone nel suo *Orto Cattolico*, numerandone dell' istessa specie quattro.

1. La prima si è la *Mandorla Cavaliera, Salemitana*, cioè di

di *Salerni* Città Reale, e deliziosa nella *Valle di Mazzara*, grossa, rare volte a due, facile a rompersi con le dita.

Amygdalus Salemitana, fructu dulci decumano, presso, perraro gemellis nucleis, putamine digitis friabili, ultimo cortice leviter piloso; vulgo *Mendula Cavalera grossa, raru a dui spicchi*.

L' istessa grossa spesso a due anime di un sapore più dolce della prima.

2. *Eadem fructu magno, geminatis ut plurimum nucleis, jucundioris saporis*; vulgo *Mendula Cavalera maggiuri, o di sciorta*.

L' istessa alquanto minore; e schiacciata, ad una, di rado a due anime, con scorza verde-gialla.

3. *Eadem fructu paulo minori, pressulo, rarenter dupli-*

ca-

cato nucleo, purgamento osseo sponte debiscente, ad digitos teribile, extimo cortice viri-di-pallente, materna voce *Mendula Cavalera ordinaria ad un spicchiu, raru a dui, cù scorcia virdi giarna.*

L' istessa più lunga, e alquanto piatta, insipida, di rado a a due, con scorza molto lanuginosa.

4. *Eadem Ciminnensis serotina, longiori fructu, depressulo, nucleo insulsulo, raro geminatim, pilosiori cortice*; vulgo *Mendula Cavalera di Ciminna, chiù lungulidda, e pilusa di l' ordinaria, vranchinusa.*

Questa adunque si è tutta la divisione delle diverse specie dei *Mandorli*, che allignano in varie parti della Sicilia, con più le loro differenze, e varietà, state osservate da quel benemerito soggetto, cioè dal

P. Cu-

P. Cupani, i quali Mandorli, benchè molti, altro poi non sono nel suo vero essere, se non il *Mandorlo dolce*; il *Mandorlo* pure *dolce*, ma da rompersi con facilità addimandato, *molle*, o *mollese*; il *Mandorlo amaro*; ed il *Mandorlo Cavaliero* dal produrre quest' ultimo un frutto più nobile, piu dolce, e più delicato, il frutto, o Mandorla del quale, poco serve per il Commercio fuori del Regno, non altro essendo, che una Mandorla di apparenza, o come dir vogliamo da tavola, o da fare traggéa, a confettura, e simili cose.

E' già nota a V. S. Illustriss. la divisione di tutta l' Isola della Sicilia in tre *Valli*, cioè in *Val-Demona*, di *Mazzara*, e di *Noto*, le quali vanno abbondanti di simili Alberi, e spe-

ſpecialmente l' ultime due *Valli* di *Mazzara*, e di *Noto*. *Di Val* di *Mazzara* ſi rendono celebri quelle Parti intorno a *Girgenti*, e *Termini*, ove ſe ne fanno de' groſſi carichi. *Di Noto* poi ne vanno abbondanti le parti di *S. Filippo d' Argirò*, *Centorbi*, *Caltinaſſetta*, *Pietraperzia*, e tutte quelle parti che reſtano alle falde, o intorno del *Monte Etna*, luogo proprio per l' allignamento di un tale Albero, che molto bene produceſi in terre ſaſſoſe, e zulfuree, e nitroſe, come appunto ſono quelle del detto Monte.

L' anno paſſato in un buon tratto di cammino, che feci nel meſe di Maggio verſo il *Mongibello*, per la parte di Tramontana in quanto a Catania, ebbi luogo allora di oſſervare molti *Mandorli amari*

che

che ſono per lo più Alberi di mezzana grandezza, che naſcono così ſenza cultura. Queſti arrivando al termine di anni ſei, o ſette, gli ſogliono anneſtare a frutto dolce, ed incominciano o a potarli nell' anno decimo di loro età, laſciandoſene per altro molti così, per ritrarne anco la *Mandorla amara*, che viene aſſai ricercata dalle Eſtere Nazioni, la quale per altro ſi compra a prezzi minori di quella detta *Mandorla dolce*, o come eſſi dicono, *Intrita*, ſiccome più ſotto dovrò accennare.

E' difficile il poter determinare l'annual prodotto delle *Mandorle*, tanto *dolci*, che *amare*, e di queſte ſtabilirne il prezzo, mentre ciò và ogni anno variando, o ſia per la ſcarſa, o abbondante raccolta, o ſia per le maggiori, o mino-

ri ricerche, che ne vengono fatte dai Negozianti di diverſe Piazze, oppure per altre circoſtanze, e combinazioni, che accadono, e ſi danno nel Commercio.

Ma comunque ſi vada, per darle una notizia almeno più propria ſu di ciò, e la più determinante, ſi potrà dire, che la raccolta delle così dette *Mandorle*, nella Sicilia aſcenda un' anno per l' altro a Cantara 30. 000. circa; eſtraendoſene di queſte da Cantara 20. 000. circa, le quali vengono caricate, ed eſtratte per fuori del Regno nei ſeguenti luoghi marittimi dell' Iſola, cioè in *Maſcali*, *Trizza*, *Caſtel d' Aci*, *Lognina*, *Catania*, *Auguſta*, *Aula*, *Girgenti*, e *Termini*, e in altre parti delle due *Valli* tanto di *Noto*, che di *Mazzara*, che valutando-

dosi il Cantaro ad *Once* 5. 15. un anno per l'altro, risulterebbero *Once* 110. 000. ricco introito di un tal prodotto dell' Isola. Quantunque si vuole da alcuni che sorpassi lo stabilito peso, e somma.

Le altre 10. 000. Cantara servono per consumo del proprio Paese, molte delle quali vengono adroprate per estraersi l' *Olio* detto di *Mandorle dolci*, il quale dai Siciliani è continuamente usato per un rinfrescativo, ed un purgativo, adoprandolo in qualunque tempo, ora, e momento, ed in qualunque malattía, ed infermità, come ho osservato io stesso quì in Catania, ove per il grand' uso, che se ne fa, ciascuno Speziale consumerà da tre Cantara l' anno di Mandorle, e lo sogliono vendere *Grana* 5. l' oncia.

Reſtami di accennarle la maniera con la quale un tal genere ſi contratta per eſitarſi all' eſtere Nazioni.

Le *Mandorle* adunque tanto *dolci*, che *amare*, che l' Iſola produce, ſi commerciano ſul proprio Paeſe per fuori del Regno, e per lo più con le Piazze di Venezia, di Trieſte, di Livorno, di Genova, e di Marſilia, facendoſi l' incetta, o acquiſto nella ſeguente maniera cioè; il Senſale, che contratta col Proprietario di di una partita di *Mandorle*, convenuti i prezzi, laſcia una caparra in mano di detto poſſidente a proporzione della partita, e coſto delle Mandorle, ed anche a piacere del Venditore, dopo di che paſſaſi a fare un Contratto per mano di Pubblico Notaro, con il quale ſi obbliga il Venditore a dare

re quella quantità di Mandorle fiſſata per il tempo, e termine ſtabilito da ambe le parti, le quali Mandorle ſi contrattano per lo più *pure*, e *ſenza ſcorza*, che appellano *Intrita*, riposte tutte in ſacchi, e poſte in Magazzino, le quali convenzioni ſono le più proprie, e di meno faſtidio del Negoziante, e dell' amico Commiſſionato.

Siccome continuerò a far quì il mio ſoggiorno ancor per qualche tempo, perciò ſarò in grado di ſcriverle ſopra altri argomenti Siculi, mentre reſto per ora con la più perfetta ſtima, e conſiderazione.

LETTERA V.

Descrive un Viaggio fatto da Catania a Siracusa in compagnia del Signor Marchese di Neelle.

Catania 19. Luglio 1776.

VI parlai sotto il dì 30. di Giugno passato di un secondo Viaggio fatto al *Monte Etna*, dal quale ero già tornato il dì 20. dello stesso mese. Tardai allora qualche giorno avanti di darvene parte, anzi ve lo descrissi dopo che io aveva già fatto anche il Viaggio di *Siracusa*, che è quello di cui vi ragiono in questa. Tuttociò, come vedete, si è da me fatto fuori del so-

solido ordine perchè mi è convenuto per dovere d' impiego abbadare ad alcuni affari di questo *Museo Bischeriano*; e di più ho voluto prima mettere insieme alcune notizie sulla *Soda*, e sulle *Mandorle* della Sicilia, le quali coserelle credo, che vi saranno già state lette dai due amici, ai quali le indirizzai. Ma passiamo a discorrere del nostro Viaggio.

Il *Signor Marchese di Neelle* sentendosi incomodato dalla caduta fatta, come già vi dissi, nel salire il *Monte Etna*, ritornato che fu in Catania, stimò bene prendere due, o tre giorni di riposo in Casa prima d' intraprendere altre gite.

Fu trattato di quello di *Siracusa* colla speranza di andare forse anche a *Castro Giovanni*, giacchè il *Signor Mar-*

chefe, fe gli riufciva, penfava di farlo da *Siracufa* medefima, ma già mi avveddi fin d' allora che quefta era una vana lufinga, come vedrete in feguito.

In fomma anche quefta volta io fui della compagnia, e la mattina del dì 23. del paffato Giugno verfo le ore cinque c' imbarcammo in una Feluca facendo vela con vento propizio.

Dopo trenta miglia, fatte nello fpazio di fei ore, ci trovammo arrivati alla Città di *Augufta*, Città Marittima, bagnata dal *Mare Jonio* a Mezzogiorno di Catania. Rifiede quefta in guifa tale che forma una lacinia, o lingua di terra diftefà quafi a modo di Penifola, quantunque per altro fi veda ora tagliato d' Iftmo, e ridotta in Ifola.

Il

Il suo Porto è vasto, e naturale. Dagli antichi Scrittori fu detto *Seno Megarese*, ed è distante poche miglia dalle rovine dell' antica *Megara*, le quali però altri credono, che appartengano a *Ibla Maggiore*, che oggi addimandasi *Agnone*, le quali rovine sono adesso ricoperte dal Mare.

E' capace questo Seno di due armate nemiche, e negli avvenimenti del 1674. si legge, che quì stettero ancorate le due Flotte Francese, e Spagnola senza offendersi. La Città, e il Porto sono guardati da un forte Castello, e da tre Fortezze alzate sopra tre piccole Isolette. Ed il Re di Napoli vi tiene un Reggimento di Soldati.

Si osservava tuttociò con piacere dal nostro piccolo Legno nel tempo, che si stava atten-

dendo che ci veniſſe data pratica dall' Ufizio di Sanità.

Finalmente sbarcati, dopo tutte le formalità ſolite, fummo accompagnati da una ſentinella, come ſi coſtuma nelle Piazze d'arme, dal Governatore per cui il *Signor Marcheſe* teneva Lettere.

Siccome il noſtro ſoggiorno quì non poteva eſtenderſi ſe non a poche ore, perciò penſammo addirittura di percorrere in quà, e là la Città, che trovammo piccola, e le caſe molto baſſe. Le ſtrade ſono grandi, ma tutte ſterrate, non laſciando però di aver del merito la Fortezza.

Il Commercio vivo di *Auguſta* conſiſte nel Sale, dal quale ne ritrae gran lucro ſopra i Veneziani, che ne fanno molti caricamenti. Ha poi anche il prodotto del Vino detto

Ca-

Calabrese, che è stimato dai Forestieri. Anche la manipolazione del Biscotto v' introduce del soldo, provvedendosi di esso molti Bastimenti del Regno, e di fuori Regno.

Non trovammo quì altro di particolare; ed il breve spazio di tempo non ci poteva neppure permettere di far più minute ricerce su questa Città.

Ci ritirammo intanto alla nostra Feluca avendo provato un caldo eccessivo; si pranzò, e si pensò poi alla nostra partenza; ma siccome era calmato il vento, non si potette sciogliere le vele, ma bisognò mettersi in cammino a forza di remi.

Dopo aver così noiosamente camminato mettemmo piedi in terra in un luogo detto *Santa Planagia*, ove esiste una Tonnara, e già erano fat-

ti i preparativi per prendere i Tonni.

C' informarono gli abitanti di questo luogo che andando per Mare a *Siracusa*, vi restavano ancora otto miglia, e sole tre miglia andando per la via di Terra. E siccome erano già sette ore, pensammo di andare per quest' ultima strada piuttosto a piedi, come la più breve.

Era comoda questa congiuntura per erboreggiare, ma l' ora principiava a farsi tarda, e per quanto potetti scorrere con l' occhio fino a *Siracusa* non trovai se non che della *Valeriana flore albo*, che la tengo per rara, dell' *Anonis* in quantità, come pure della *Pimpinella Spinosa*, sive *Poterium Spinosum Linn.*, del *Timo*, della *Maggiorana*, e altre.

La vegetazione era assai avan-

avanzata, la ſtagione contribuiva a ciò, e quelle parti le trovai ben calde. Veddi altresì che non vi doveva eſſere gran fertilità di erbe, giacchè quaſi tutto il Territorio è compoſto di una pietra ſabbionoſa bianca, nella quale ſi veggono molti minutiſſimi corpi marini di ogni genere.

Alle ore otto ci trovammo alle Porte di *Siracuſa*, eſſendo già paſſati per le rudera della Città *Acredina*, una delle quattro antiche Città Siracuſane, eſſendo detto luogo tutto un maſſo vivo, che è della ſteſſa natura della ſuddetta pietra.

L'entrata della Città di *Siracuſa* per terra è molto magnifica eſſendo prima ben circondata di Fortificazioni, e Rivellini, che ſono il maggior ornamento di queſta Città, per introdurſi nella quale è neceſ-

ſa-

fario paffare per fei Porte, che fono nei diverfi cerchi delle Fortificazioni, che effendo tutte circonvallate vi fi vedono formare dal Mare tanti piccoli Porti; ed a ciafcuna Porta vi è il fuo Ponte levatojo. Fra la terza, e quarta Porta, fe non sbaglio, vi fi ammira una vaftiffima piazza, che merita di effere offervata dai foreftieri.

Entrati in effa finì il noftro piacere, e fparì ogni prevenzione, e vantaggiofa idea che ce ne aveva fomminiftrato il di fuori, avendola trovata nel fuo principio mal propria, e con ftrade ftrette.

Si efibirono le noftre raccomandatizie, e frattanto il *Signor Marchefe*, e la fua gente prefero albergo nel Convento dei Padri Minori Conventuali in San Francefco. Il

Si-

Signor *La Tapie*, ed io ci trovammo una Locanda, della quale fummo contentissimi per non essercene altre; ma per il pranzo, e per la cena si andò sempre dal *Signor Marchese*, e così fu compensato al difetto di poter trovar buon servizio nella nostra abitazione.

Intanto questa stessa sera del nostro arrivo non avevano per così dire acceso il lume, che si presentarono alla Camera del *Signor Marchese* due Persone, delle quali esso non intendeva troppo la lingua, e meno il gergo. Io per altro mi avveddi subito che genía era questa. Erano in somma due Emissarj di Venere, dei quali questa Deità ne tiene sparsi per tutto il Mondo. Ci divertimmo un può con essi, e con pochi tarì di mancia

cia gli rimandammo per i fatti loro.

La mattina susseguente si parlò per il Viaggio di *Castro Giovanni*, ma nulla si concluse; e correndo la Festa di San Giovan Batista nostro Patrono, passammo alla Cattedrale, ove sentimmo la Messa, alla quale assisteva il Prelato del luogo.

Indi osservammo le colonne, e il cornicione di una facciata laterale, avanzo dell' antico Tempio creduto di Minerva. Quest' edifizio doveva essere molto grande ed era d'ordine Dorico. Le colonne, che sono grosse ed altissime, sono scannellate, e composte di pezzi della solita pietra di *Siracusa*. Sono le medesime trentaquattro, tutte senza base a riserva di quelle, che formano il *Pronaon*, ed il *Porticon*.

Il Portico del Tempio aveva

va pilaſtri, e non colonne, ſopra dei quali vi è formata con barbaro guſto la navata di mezzo del preſente edifizio.

Dalla Chieſa paſſammo al palazzo Senatorio che reſta in cantonata, ed è di vaga architettura. Entrati dentro ſi oſſervò un ſarcofago di marmo bianco lungo quattro braccia, e largo due, ma ſenza lavori nè iſcrizioni.

Quindi entrati nella Corte Veſcovile oſſervammo gettata in terra, e ſenza, che ne foſſe fatto verun conto, un' iſcrizione Greca nella quale leggemmo.

ΒΑΣΙΛΕΟΣΑΓΕ . . . . .
ΙΕΡΩΝΟΣ ΙΕΡΟΚΛΕΟΣ
ΣΥΡΑΚΟΣ ΙΟΙ ΘΕΟΙΣ ΓΑΣΙ

Finalmente ſpendemmo altro tempo per andare a vedere il luogo, ove era l' antica *Fontana di Aretuſa*, la quale non reſta molto lontana dalla Cattedrale; ma ivi arrivati, altro non vedemmo che una pozzanghera di acqua, ove le Donne di Siracuſa vi lavano i panni. Reſta la medeſima vicino al Mare, il livello della quale era più baſſo del Mare medeſimo.

Il dopo pranzo ci portammo a vedere alcuni avanzi delle antiche Città *di Siracuſa*, e ſpecialmente d' *Acradina, Napoli*, *e Tycha*, tenendoci compagnía il Signor *Saverio Landolina* Cavaliere Siracuſano uomo di lettere, e di talento,

Ci condusse queſti in prima a vedere gli antichi avanzi dell' antico Anfiteatro, che reſtava nella Città di *Acradina*, il quale ſi trova incavato nella.

la rocca, di cui veggonsi in essere molti gradini, ed un corridore interno, ove esistono i passaggi delle fiere, per i quali erano condotte nell' Anfiteatro.

Di quì andammo a vedere le celebri *Latomie*, delle quali parla Cicerone in *Verre*, che restano nella Città di *Napoli*, lungi un miglio dall' Isola d' *Ortigia*, ove è *Siracusa*. Queste non sono se non grandissime grotte scavate nello stesso masso bianco sabbianoso all' altezza di trenta palmi.

Fra tutte queste si distingue quella detta l' *Orecchio di Dionisio*, la quale quanto al suo materiale è ben conservata, ma mal tenuta. Forma in alto la medesima un S, o sia la conca di un orecchio, la quale struttura procura un eco così sensibile, che se uno svol-

ge

ge una carta, fa sufficientemente del rumore.

Noi già intesi di tutto principiammo a fare detta esperienza, e perquotendo anche le piante dei piedi sentivamo gran rumore.

E' noto per le antiche Istorie che il *tiranno Dionisio* si servisse di tali *Latomie* per prigioni, e che questa così risuonasse per sentire dalla parte superiore ciò che dicevasi dagl' infelici, che quì erano rinchiusi.

Che queste fossero le antiche prigioni, oltre l' autorità di molti Scrittori, ne sembrano ai nostri dì una riprova alcuni fori incavati nelle pareti di dentro in giuste distanze, e più alto, e più basso, ove erano attaccate le catene dei prigioni.

Di tali *Latomie* se ne veggo-

gono cinque fatte tutte full' isteſſo modello, diſtinguendosi però come ho detto quella chiamata l'*Orecchio di Dionisio*.

Un certo Signore *La Chopie* viaggiator Franceſe, ſiccome queſta reſta dietro l' antico Teatro Siracuſano, ſoſpettò, che foſſe così fatta per avere un rimbombo della voce degli attori; credo che ſi poſſa laſciare al medeſimo tutto l' arbitrio di penſare come vuole; ma quanto a me mi attengo più volentieri al già eſpoſto. Oſſervato ciò paſſammo a vedere il Teatro, il quale è ſimilmente incavato nella ſteſſa pietra. I gradini ſono diviſi in tre ordini ſcavati tutti nella rocca, vedendoſi parimente le ſcale, che portavano ai detti tre ordini, o piani di gradini, da' quali poi per altre ſcalette per non dar

fa-

fastidio, si scendeva ad ogni gradino.

Ciaschedun piano poi era largo da passarvi comodamente, e come si suol dire, in carrozza.

Nell'alto del primo corridore o passaggio vi si leggono alcune lettere Greche che non seppi rilevare per essere troppo corrose, bensì in un'altra parte, ed in una specie di striscia vi si legge chiaramente

ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ ΦΙΛΙΣΣΤΙΔΟΣ.

Che la pietà dei primitivi Cristiani abbia abbandonato, o distrutto ciò che fu d' uso Pagano, potrà trovare qualche specie di compatimento; ma che ciò segua ai tempi nostri sà troppo di barbaro.

Tutti questi bei monumenti Siracusani vanno perdendosi, mentre questo Teatro è lascia-

ſciato in abbandono come ſono tutte le altre antichità, vedendoſi devaſtare dalle acque che vi paſſano per andare a un Mulino, e le quali vengono da una parte degli antichi Acquidotti incavati nel ſolito maſſo alla profondità di diciotto palmi.

Sopra poi il detto Teatro vi è un' antica ſtrada ſepolcrale, nella quale vedonſi le antiche rotaje dei carri, e di quà, e di là vi ſi oſſervano con gran piacere molti Sepulcri, Edicule, e Colombari tutto formato nel maſſo. Onde ſi può dire che la maggior parte degli Edifizj Siracuſani, cioè della Città di *Acradina*, *Tycha*, e *Napoli*, e *Siracuſa* ſteſſa dovevano eſſere fatti nella viva Pietra.

Di quì girando per di ſopra ſempre cammin facendo per

per le quadruplici Città, (1) arrivammo dopo un quarto di miglio ad un'altra ſtrada ſepolcrale, che reſta nella Città di *Acradina*, oſſervandoſi molti bei ſepolcri, e ſpecialmente due *Edicule*, che hanno ancora conſervato il loro ingreſſo con un fronteſpizio dorico, ove ſi vedono i ſoliti triglifi, facendo ornamento di quà, e di là due colonne ſcannellate il tutto incavato nella Grotta.

Reſtavaci a vedere le Catacombe, dette la *Grotta di San Giovanni*, luogo ove erano ſtati martirizzati molti primitivi Criſtiani Siracuſani, ed ove naſcoſtamente vivevano, ma non avendo trovato il Romito che

(1) E' noto che Siracuſa comprendedeva quattro Città cioè *Acradina*, *Tycha*, *Napoli*, e l' *Iſola Ortygia*, ove è *Siracuſa* de' noſtri giorni.

che ne sta alla custodia, ed essendo l' ora tarda lasciammo di veder ciò, e rimontati in carrozza c' inviammo di ritorno verso la Città, ma tanto il Signor *la Tapie*, che io ce ne tornammo appiedi, contenti di non aver rotto il collo fra i comodi, giacchè il nostro legno si ribaltò, e andò in fracasso.

Già il Viaggio di *Castro Giovanni* mi stava sul cuore, il Signor *La Tapie* era del mio partito, e il *Signor Marchese* si era non solo determinato a farlo, ma di più se ne era invogliato a segno tale, che al nostro ritorno trovammo al Convento la gente che doveva procurarci a tal effetto le cavalcature. Eppure non se ne fece nulla.

Vi ricorderete di quel Signor *Penjeron* che restò a mez-

zo il *Monte Etna* (1) perchè il Mulo, ſtante la ſua pingue corporatura non ſi trovò mai d' accordo con eſſo. Queſto Signore a parole ſi moſtrava ſempre un Ercole, ma poi quando ſi trattava dell' eſecuzione tutto andava a monte.

Il *Signor Marcheſe* che conoſceva i ſuoi polli lo conſigliava a reſtare in Siracuſa, o a tornare in Catania, ma egli moſtrò ſempre un coſtante coraggio, mettendo però in viſta dall'altra parte che molto vi era da ſoffrire per il gran caldo, e che ci eſponevamo a dei pericoli; il *Signor Marcheſe* allora per togliere ogni occaſione di maggior diſpiacere levò aſſolutamente il penſiero di fare la detta gita.

A me ciò rincrebbe molto, e non

(1) *Lett. de' 30. Giugno pag. 36.*

e non restai troppo obbligato a quel buon grasso, che mi privò del piacere, e del vantaggio di vedere una buona parte della Sicilia.

Il giorno seguente, cioè il dì 25. di Giugno, io me lo passai in Siracusa, e mi trattenni col Signor *Conte Caietani*, e col Signor *Cavaliere Landolina* uomini di talento, il primo de' quali conserva molte curiose anticaglie, e che veddi con piacere.

Il parlarvi più a lungo sulle antichità di *Siracusa* sarebbe un ripetervi inutilmente ciò che di essa hanno detto i più illustri Istorici ai quali vi rimetto. La presente Città non merita maggiore attenzione, quando se ne eccettuino i preziosi Vini, e Moscadi delle sue vigne, sopra di che

penſo in qualche altra occaſione di trattenervi.

Si poteva veramente eſſere andati a vedere il fiume *Anapi*, ove ſi trova gran quantità di *Papiro*, ma ditemi? come ſi fa nelle compagnie, ove vi è chi ha già veduta la tale, e tal coſa, chi non ha il guſto di viaggiare, chi viaggia per galanteria, e chi fa l' indifferente, e il ſofferente per contentar tutti? Concludo che il Filoſofo deve viaggiar ſolo, ſe non vuol viaggiare, come dice il noſtro proverbio, *come i bauli*.

Eccoci dunque leſti per tornare verſo Catania per dove ſi fece vela alla noſtra barca a ore quattro dopo mezzogiorno del dì 26. partendo contentiſſimi da *Siracuſa*, e da quei Religioſi Conventuali che ci fecero mille garbatezze. E ſul

far

far del giorno del dì 27. arrivammo a ſalvamento in Catania.

Il *Signor Marcheſe* ſi trattenne tutto quel dì in Catania, e ſulla ſera ſeguitò il ſuo cammino per Mare verſo Meſſina, per indi ripartire per Palermo.

Ed io reſto quì tutto voſtro.

LETTERA VI.

Al Signor Dottore Attilio Zuccagni addetto al Real Gabinetto di Fisica di S. A. R. il Gran Duca di Toscana per il Dipartimento della Storia Naturale, e Socio Ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze.

Sopra diversi prodotti della Sicilia.

Eccell. Signor Dottore.

Catania 25. Luglio 1776.

IO le scrissi già fino del dì 12. Gennajo 1776. una mia lettera sopra i Pistacchi della Sicilia, e per buona sorte incon-

contrò la medesima il di lei gradimento. Ho adesso fra mano due altri articoli su i quali si raggirerà la presente, che la prego compatire egualmente.

Allora io le parlai dei *Pistacchi* frutto nobile, e da ornare le Mense delicate; ma osservi Signor Dottore la differenza, qui parlerò di due altri frutti egualmente Siculi, ma uno da povera gente, e l' altro più da bestie, che da uomini, voglio dire delle *Nocciuole*, e delle *Carube*, dai quali benchè piccoli oggetti osserverà però che l' Isola nè ritrae dei buoni vantaggi.

Delle Nocciuole.

STimo superfluo di tessere dell' Albero *Nocciuo-*

 lo

lo la descrizione. Questo è da ognuno conosciuto. Quanto alle varietà di esse che produconsi nella Sicilia, e descritteci dal grande Osservatore Cupani, elle son quattro, senza comprendervi la *Silvestre*, e sono.

La sativa con frutto grosso, tondo, e rosso, notatà pure da Gasparo Bauhino nel Pinace.

1. *Corylus Sativa fructu rotundo maxima*, passim. *Nucidda grossa, tunda, russa*.

Altra con frutto bislungo, rossa, detta dai Toscani *Nocciuola Nostrale*.

2. *Corylus sativa, fructu oblongo, rubente, paulo minori*, usitate *Nucidda ghiandalora*, o *spirlungatedda, russa*.

L'istessa con frutto da bianca spoglia ricoperto.

3. *Eadem fructu pellicula alba*.

ha tecto, volgarmente *Nucidda cù spogghia vranca*.

Altra specie poi nel supplemento all' Orto Cattolico ne aggiunge, con frutto doppio, e in varie maniere angolato.

4. *Corylus Sativa, gemello copulato fructu, multifariam angulato*.

Delle quali varietà, quella *fructu rotundo maxima*, ho osservato essere la principale, e che più di tutte l'altre producesi, anzi in mercanzia la Nocciuola di Sicilia altro non è; se non quest' istessa, che è tonda, detta volgarmente presso di noi *Nocciuola navigata*, il di cui Albero alligna molto bene in luoghi freddi, montuosi, umidi, ed esposti alla tramontana. Qualunque luogo della Sicilia è abbondante di tali alberi distinguendosi per

altro tra tutti quello di *Polizzi*, di *Castiglione*, di *Lingua Grossa*, di *Tortorici*, e di *Piazza*, ove si raccolgono gran quantità di Nocciuole.

Per l'acquisto di esse è necessario di anticipare le commissioni al proprietario nel mese di Settembre, per ritirarle nel mese di Novembre, dando allora campo al proprietario di pigliare le sue misure per sapere la quantità, che ne tiene obbligata, e quella che gli rimane da poter obbligare, ed anche per meglio stagionare la Nocciuola, farla più asciutta, e secca, ed in conseguenza renderla con tali requisiti mercantile.

La vendita viene contrattata a Salme, misura anco frumentaria, composta di *Tumoli* 16. contrattandosi sempre di misurarla *alla colma*, o *colmata*. I so-

I forestieri che ne fanno maggiore traffico nell' Isola sono i Maltesi, facendosene negozio anche per Marsilia, Genova, Livorno, Roma, Venezia, e per Trieste, ed i Caricati delle medesime si formano in *Termini*, in *Cefalù*, in *Acquicella* sotto *Taormina*, in *Catania*, in *Castel d' Iaci*, *Terranuova*, e in altre parti marittime dell' Isola.

Il generale prodotto di questa Mercanzía preso un' anno per l' altro, ascenderà circa a *Salme* 30. 000. delle quali se ne potrà spedire all' Estere Nazioni da *Salme* 20. 000. che daranno una somma di *Once* 50. 000. di annuale introito.

Le altre *Salme* 10. 000. restano per il consumo dell' Isola stessa, che è grande; imperocchè oltre al venderle per

mangiarsi così secche, le sogliono più d' ogni altro infornare con il guscio per tostarle, e le domandano allora *Nocille caliate*, cioè *scaldate*, dandosi principio a venderle nel mese di Dicembre, per il qual tempo i Proprietarj sono obbligati a portarle, provvedendo qualunque Città, e luogo della Sicilia; mentre andandosi incontro in detto mese alle Feste del Santo Natale, è costume antico per tutta l' Isola di dare in simil Solennità dai Signori particolari, dagli amici, e dai parenti, a' ragazzi per regalo, che *Ceppo* noi diciamo, gran quantità di dette *Nocciuole*, i quali se ne servono poi per fare diversi giuochi, dando a questi principio quindici giorni avanti Natale, seguitando poi per altri quindici giorni dopo,

aven-

avendo costume di dire, che quando *non vedono Noeille, non essere Feste di Natale*.

Di tali giuochi ne descriverò alcuni, mentre tanto le donne, che gli uomini, piccoli e grandi si divertono ai medesimi, ed ho osservato non essere dissimili dai descrittici da Ovidio nella sua bella Elegia *De Nuce*, che così principia.

Quatuor in nucibus, non amplius alea tota est;
Cum sibi suppositis additur una tribus,
Per tabulae clivum labi jubet altera, & optat
Tangat ut è multis quaelibet una suam.
Est etiam Par sit numerus, qui dicat, an Impar
Ut divinatas auferat augur opes.

Fit

Fit quoque de Creta, qualem coeleste figuram.
Sidus, & in Graecis littera quarta gerit:
Haec ubi distincta est gradibus, que constitit intus.
Quot tetigit virga, tot capit ipsa nuces.
Vas quoque saepe cavum spatio distante locatur,
In quod missa levi vix cadat una manu.

Da tale descrizione, sembra che tutto il giuoco delle Noci, fosse giuocato in quattro maniere, ma essendo stato corretto Ovidio, cinque ne furono in detta Elegia riconosciute. Tali giuochi si facevano anche con le Nocciuole, dette da alcuno *Nuces Ocellatae*, con ossi, o noccioli di Pesche, di Albicocche, e di Mandorle, e simili, dei quali si servi-

va-

vano quei ragazzi, che si trovavano privi, e scarsi di denaro per comprare le Noci, trovando così ancor essi ad imitazione dei benestanti il loro divertimento, e passatempo.

Ovidio espone per la prima sorte di giuoco, quella che noi diciamo, *fare, o giuocare alle cappe*, che meglio esprimesi dai Siciliani, mentre vien detto giuocare al *Castello*, o *Castelluzzo*, traendo suo significato dalla voce latina *Castellum*, vedendosi in Svetonio *in Augusto Cap. LXXI.* chiamato un tal giuoco *Castellatae Nuces*, qual sorta di giuoco, così Domizio Mario descrisse: *Pueri Castellatim Nuces sibi construunt, quas procul distantes, si everterint, nuce emissa, quotquot fuerint eversae, atque etiam, quae dispo-*

sitae

sitae sunt infra eversas, omnes lucrantur.

La seconda specie poi è quella *Per Tabulae clivum &c.* la quale viene domandata giuocare al *Canalicchio*; mentre per un canale, o doccia, o tavola ancora, fanno sdrucciol e ad una per volta le Noci, le quale, se nel cadere, e rotodare per la terra vanno a toccare alcuna altra Noce, o Nocciuola, che in terra fu prima gettata, allora il giuocatore le guadagna tutte, qual sorta di giuoco il citato Domizio Mario così spiega, e descrive: *Pueri se conferunt ad loca declivia, ibique assidentes alternatim Nuces, aut Persicorum ossa singuli labi sinunt. Ille autem, cujus Nux tetigerit aliquam ex illis, quae jam labi desiverunt, & cessant, omnes auferet nuces, & lucratur*.

Eras-

Erasmo poi l' istessa in altra maniera così spiegò. *Dispositis in seriem Nucibus per tabulam declivem, volvebatur Nux, quae si tangat, quam oportet Nucem depositam, vicit qui misit.*

Frequentissima poi è la terza specie da Ovidio descritta, detta volgarmente in Sicilia *sparo-paro*, cioè *pari*, o *casfo*. Non ho per anche potuto osservare la quarta specie, che ne segue in detta Elegia; essendo per altro molto frequentata l' ultima specie, che dicono giuocare alla *Zecca*, cioè dallo *azziccare*, e muovere, che fanno con l' unghia del dito grosso la *Nociлla*, o Nocciuola per farla andare in una piccola buca, che *Fossetta* appellano, che anche in altra maniera così esercitano, cioè fanno in terra una fossetta, ove pongono anco una piccola

la ſcodella per avere la foſſetta più rotonda, avvicinandoſi meglio alla deſcrizione d'Ovidio, che *Vas cavum* appella, detto da altri anche *Pelvis*, nella qual buca, o foſſetta, gettando uno, v. gr. dà dieci Nocciuole, cioè 5. di ſua porzione, e l'altre cinque metà del contrario giuocatore, e andando in detta foſſetta in caſſo perde, e vince andando pari, cioè o 8. o 6. o 4. e così diſcorrendo. Un tal giuoco dai Greci è addimandato τρόπα, come per teſtimonianza di Giulio Polluce.

Altri giuochi ancora vengono fatti con detti frutti dai Ragazzi Siciliani, che tralaſcio di darlene relazione, per non aver trovato ſu de' medeſimi maggior erudizione. Ma paſſiamo a dir qualche coſa delle *Carube*, albero che potreb-

trebbe beniſſimo introdurſi anche in Toſcana, ſe non vi perſiſteſſe il pregiudizio di credere di non poter riuſcire nelle coſe nuove.

Delle Carube.

IL Carubo è un albero, che a differenza del Piſtacchio produce fiori Ermafroditi, ed altri della medeſima ſpecie o maſcolini, o femminini, ed anche e gli uni, e gli altri in un' iſteſſo individuo. Tal moltiplicità di nozze, e d' amori coſtituiſcono il carattere della *Claſ. XXIII.* del ſiſtema Linnejano, dette perciò *Polygamia.* Ed a queſta claſſe appunto appartiene il ſuddetto Carubo, albero domandato dagli Scrittori Bottanici per lo più *Ceratonia*, dal greco vocabolo κερατωνια dal Linneo *Cera-*

to-

la fcodella per avere la foffetta più rotonda, avvicinandofi meglio alla defcrizione d'Ovidio, che *Vas cavum* appella, detto da altri anche *Pelvis*, nella qual buca, o foffetta, gettando uno, v. gr. dà dieci Nocciuole, cioè 5. di fua porzione, e l'altre cinque metà del contrario giuocatore, e andando in detta foffetta in caffo perde, e vince andando pari, cioè o 8. o 6. o 4. e così difcorrendo. Un tal giuoco dai Greci è addimandato (τρόπα), come per teftimonianza di Giulio Polluce.

Altri giuochi ancora vengono fatti con detti frutti dai Ragazzi Siciliani, che tralafcio di darlene relazione, per non aver trovato fu de' medefimi maggior erudizione. Ma paffiamo a dir qualche cofa delle *Carube*, albero che potreb-

trebbe beniſſimo introdurſi anche in Toſcana, ſe non vi perſiſteſſe il pregiudizio di credere di non poter riuſcire nelle coſe nuove.

Delle Carube.

IL Carubo è un albero, che a differenza del Piſtacchio produce fiori Ermafroditi, ed altri della medeſima ſpecie o maſcolini, o femminini, ed anche e gli uni, e gli altri in un' iſteſſo individuo. Tal moltiplicità di nozze, e d' amori coſtituiſcono il carattere della *Claſ. XXIII.* del ſiſtema Linnejano, dette perciò *Polygamia.* Ed a queſta claſſe appunto appartiene il ſuddetto Carubo, albero domandato dagli Scrittori Bottanici per lo più *Ceratonia*, dal greco vocabolo κερατωνια dal Linneo *Cera-*

tonia siliqua. Da Gaspero Bauhino nel Pinace *Siliqua edulis*. Da Giovanni Bauhino *Siliquae Arbor*, ovvero *Ceratia*. Da altri poi *Caroba siliqua dulcis*. Dagli Arabi *Kernabat*, e dagli Egizii *Carub*, o *Carnub*; volgarmente poi *Carubo*, o *Carrubo*.

Due specie di un tal albero producons in Sicilia, una detta volgarmente *Carruba Cipriana*, o *masculina*, l' altra nominata *Carruba Latina*, o *Femminella*, essendo essa quella riferitaci dai soprannominati Autori, producendo la siliqua lunga, grassa, e polposa; ovvecchè la *Cipriana*, o *Masculina*, viene ad essere più piccola, magra, e alquanto aspra, descrittaci dal P. Cupani nel suo Orto Cattolico così: *Eadem minus longa, minusve crassa, acinosior*.

Questo Albero adunque, è di

di una assai bella procerità, porta un grosso, e lungo fusto, spesso storto, diramandosi in molte branche, la di cui scorza, o corteccia è cenericcia. Il legno poi nella sua superficie è di un color giallicciò, con macchie rossiccie, essendo per lo più nel suo interno simile al Corallino Americano. Di questo legno non se ne faceva in Sicilia altro uso, che quello di destinarlo al fuoco; e se oggi in Catania si vede mettere in uso nelle Manifatture, si deve ciò al Signor Principe di Biscari.

Questi come sommo conoscitore delle cose naturali vedde, che si poteva adoperare a qualche buon' uso, specialmente quella parte tendente al colore del Corallino. Pensò perciò di farne l' esperienza con farla lavorare, pulire, e lustrare,

rc,

re, servendosene per far fare delle vaghe manifatture, e lavori d' impiallacciatura, e intarsiatura, che perfettamente riescono, giungendo la cosa, nuova, bella, e vaga; anzi tra quei tanti lavori da esso fatti fare, evvi nel suo palazzo il suo Gabinetto, il di cui interno è tutto impiallacciato di tavole di detto Albero, che è una meraviglia a vedersi, non solo per la nobile idea della manifattura, e intarsiatura, come ancora per il vago colore, che somministra di un perfetto Corallino Americano, essendone restati assai contenti, e ammirati quei forestieri, che si sono portati ad osservare le magnificenze di questo Illustre Personaggio (1).

Quin-

(1) Ancora in Toscana si fa uso del *Ca-*

Quindi sembra, che oltre al potersi far commercio del frutto di un tal'albero, l'istesso potesse seguire del suo bello, e vago legname, il quale ora in Catania viene impiegato da tutti i Falegnami, e Stipettaj nelle diverse loro opere d'impiallacciatura, che egregiamente travagliano. Ma seguitando la descrizione dell' Albero, dirò essere egli ramoso, e adorno di foglie, le quali tutto l'anno mantengono il suo naturale colore sopra l' albero; essendo queste rotonde, nervose, fitte, lisce, e di un verde pieno, poste sopra cor-

Carubo per farne varj lavori, e siccome siamo privi di quest'albero ci serviamo delle casse di Zucchero, che vengono dal Brasile; il legno è bello, ma ha il difetto di essere troppo grave.

corti pedicoli, e distribuite sopra una costa dall' una, e l' altra parte al numero per lo più di otto, o dieci.

I suoi fiori sono piccoli grappoli, rossi, i quali principia a gettare nel mese di Marzo, andando carichi di stami giallastri, nascendo questi grappoli nel duro del legno. Il suo frutto poi, che volgarmente chiamasi *Carruba*, sono certe Silique, o Baccelli lunghi un mezzo palmo, e larghi da quattro once, più, o meno, e schiacciati, portando un colore bruno, essendo il più delle volte di figura curva, composta di due guaine, o inviluppi, serrati da membrane in più casselle, che contengono dei semi piani, alquanto rossicci, non dissimili a quelli della Cassia.

Questi baccelli poi sono ripie-

pieni nella loro sostanza di un sugo nericcio, melleo, e dolcigno, che non si allontana da quello della midolla della Cassia.

Un tal frutto adunque matura nell' Estate, essendo, allorchè è verde, di un ingrato gusto, che esso perde però, allorchè è stato messo al Sole per maturarsi, e seccarsi nell' istesso tempo, cogliendosi nell' esser suo di verde.

I luoghi, che vanno molto abbondanti di tal Albero sono le parti meridionali dell' Isola, e nominatamente *Comiso*, *Palma*, *Aula*, *Noto*, *Ragusa*, e *Modica*, nel qual ultimo luogo fassi il Giulebbo di Carrube, del quale pure se ne fa qualche traffico. Quelle Carrube per altro che produconsi nel Territorio di *Au-*

la, si tengono per le miglio-
ri. (1)

I prezzi poi, che hanno an-
nual-

(1) Due grandi alberi di Carubo si osservano attualmente vegetanti nel Giardino del nobilissimo Filobotano Signore Niccolò Panciatichi, posto alla Torre degl' Aglj, ove fino dai tempi del Cardinale Panciatichi si coltivavano molti rari vegetabili, frà i quali è da rammentarsi la famosa *Bizzarria*, scuoperta per la prima volta in esso Giardino, e descritta in appresso dal Dott. Pietro Nati, sotto il nome di *Malus Limonia Citrata Aurantia*. Della vera origine di quest' ultima pianta, e della prodigiosa varietà de' suoi frutti fu giudiziosamente ragionato dal Giardiniere Giuseppe Picciuoli al servizio del prelodato Sig. Panciatichi, in una sua erudita Dissertazione sopra gl' *artificiali adulterj dei Fiori* recitata il dì 16. Febbrajo di quest' anno 1780. nella R. Accademia dei Georgofili di Firenze, e che si vedrà, presto, pubblicata nel Magazzino Toscano.

nualmente le suddette Carrube, sono divenuti contrattabili a Cantaro, peso di Rotoli 111. Siciliani; al qual peso vengono vendute a Tarì 10. 12, e Tarì 14; sicchè essendo stato osservato prodursene un' anno per l'altro nell' Isola la quantità di Cantara 66. 000. circa, che valutandosi a Rotoli 111. il Cantaro, e ai prezzi di mezzo, posti fino a bordo, o alla vela, se ne potrà spedire alle Estere Nazioni Cantara 40. 000. circa, caricandosene in Augusta, o Siracusa, Noto, Scoglietti, ed in altre parti della Spiaggia Meridionale della Sicilia; Talchè moltiplicati questi due termini fra loro darebbero alla Sicilia per questo capo di commercio, Once 16. 000.

Di questo frutto ne vien fatto negozio per lo più con

molte parti marittime della Spagna, con Genova, Venezia, e Trieste, restando poi il rimanente di *Cantarà* 20.000. per il consumo della Sicilia, le quali vedonsi in vendita per le botteghe, e per tutte le piazze di ogni paese, luogo, e Città dell' Isola, e le quali oltre l' essere di buon pascolo, e cibo per le bestie, e specialmente per i Cavalli, sono ancora di nutrimento per la bassa, e povera gente, che dandosene per una piccola moneta molte, possono con queste sostentarsi, come desiderava il Figliuol Prodigo, vedendosi colmo di miseria, e dalla fame oppresso e abbattuto: *Et cupiebat implere ventrem suum Siliquis, quas porci manducabant* (1). Venendo le medesi-

me

(1) *S. Luc. Cap. XV. verf. 16.*

me per altro mangiate per passatempo anche da ogni rango di persone, che costumandosi metterle in forno per breve spazio di tempo acciò alquanto si riscaldino, vengono stimate molto stomatiche e pettorali, ma per altro costrettive, ed astrigenti.

LETTERA VII.

Sopra varj Prodotti della Sicilia.

Catania 1. Agosto 1776.

SO che Voi bramereste da me sempre delle descrizioni Odeporiche, e non siete di cattivo gusto, mentre le medesime possono dilettare non solo, ma ancora istruire per la varietà delle cose, che sogliono contenere.

Quantunque le descrizioni e lettere de' miei viaggj conosca bene che non abbiano nè l' una, ne l' altra prerogativa, contuttociò Voi avete già esperimentato il mio buon cuore di non omettere di ragguagliarvi

vi neppure della più piccola gita da me fatta dopo la partenza da codesta mia Patria.

Ma siccome non sempre si viaggia, e che qualche volta contro il proprio genio bisogna star fermi, perciò se volete, come dite, la continuazione di qualche cosa mia, bisognerà che vi adattiate a ricevere ciò che posso donarvi, ed in questa adunque vi tratterò di alcuni prodotti Siciliani e quantunque non sia questo un *Odeporicon*; contuttociò mi lusingherei che non dovesse dispiacervi di esser ragguagliato dei detti prodotti relativamente a quest' Isola.

Della Regolizia.

UNa sola specie di *Regolizia* o *Liquirizia* nasce

ſpontaneamente e ſi propaga in molte parti dell' Iſola, e ſpecialmente nei luoghi arenoſi ed inculti, ove eſſa domina ſopra qualunque altra ſorta di pianta. La medeſima fù già denominata dal Moriſon, e da Gaſpero Bauhino nel ſuo Pinace = *Glycyrrhiza Siliquoſa, vel Germanica*, e da Gio. Bauhino *Glycyrrhiza radice repante, vulgaris Germanica*, dal Mattioli poi fu detta *Glycyrrhiza altera, ſeu radix dulcis*; e finalmente il Linneo la diſtinſe col nome di *Glycyrrhiza, glabra*, prendendo di mira le ſue ſilique alquanto liſce, a differenza di quelle della *Glycyrrhiza echinata*, che ſono tutte quante ſpinoſe. I Siciliani conoſcono comunemente queſta pianta col nome di *Rigulizia* ed anche di *Niculizia*.

For-

Forma questa pianta delle radiche rossicce al di fuori, gialle al di dentro, della grossezza di un dito, più, o meno, le quali radiche dolci, sugose, ed esculente, vanno serpeggiando sotto terra da ogni banda. Da queste si alzano degli steli, o gambi ramosi, e legnosi, alti due, e tre palmi, guarniti di foglie rotonde di un verde chiaro simile a quelle del Lentisco, essendo dense, crasse, e viscose, le quali distribuite stanno egualmente tanto da una parte, che dall' altra sopra di una costa, la di cui estremità è terminata da una sola foglia. Il fiore, che è papilionaceo, è di un color turchino, dal di cui calice s'alza un pistillo, che va indi convertendosi in una piccola siliqua, entrovi alcuni semi reniformi.

Molte sono le *Fabbriche*, che *Arbitrj* appellansi, ove in Sicilia si manipola la pasta della *Liquirizia*, e nominatamente in *Catania*, *Cefalù*, *Noto*, *Taormina*, e nelle due *Petralie*, ove dicesi fabbricarsene in maggior quantità dei surriferiti luoghi, per esservi in dette parti una copia grande di detta radica. Ma passiamo a descrivere quello che ho veduto praticar quì.

La radica della *Liquirizia*, la quale serve alle *Fabbriche*, od *Arbitrj* di questa Città di *Catania*, viene portata dalle parti vicine di *Lentini*, e dal Territorio istesso di *Catania*; la quale i Villani principiano a svellere nel mese di Novembre, per portarla ai *Fabbricatori*, od *Arbitranti*; ritrovandosi allora la radica più succulenta, e più piena di umore,

re, motivo per cui viene la medesima in detto tempo fvelta, e sbarbata; tempo ancora proprio per poterla meglio disfotterrare, per ritrovarsi i terreni molli, ed umidi per le acque, che in detti tempi sogliono per lo più cadere.

I Villani di tali luoghi, caparrati già a portare tal radica, venendo il mese di Novembre, si accingono a svellere le radiche, delle quali formandone tanti fascj, le portano a vendere agli *Arbitranti*, i quali secondo il consueto, od in virtù di qualche accordo, o contratto, sogliono pagarla *Tarì* 3. il *Cantaro* di *Rotoli* 111., moneta, e peso di Sicilia.

Venuta in potere del *Fabbricatore*, questi la fa tagliare in tanti pezzetti lunghi una *Spanna* per poter' esser meglio

ammaccata ſotto la macine; eſſendo il più delle volte terroſa ed infangata la mettono in un trogolo pieno di acqua, per levargli la terra, acciò il ſugo che ſe ne deve eſtrarre, venga ad eſſere ben pulito, e non meſcolato con parti terroſe. Quindi i detti pezzi così lavati, e ben ben ſgrondati, li paſſano con un forchetto di mano in mano ſotto la macine a olio per ammaccarli, e ben ſchiacciarli, acciò nel bollire venga l' acqua a meglio inſinuarſi, e meſcolarſi colle parti ſucculente, e reſinoſe della radica. Queſta poi ammaccata che ſia, la paſſano in una groſſiſſima Caldaja piena d' acqua, ove la fanno bollire a gran fuoco per lo ſpazio di quattro, in cinque ore continue, dopo il qual tempo venuta l' acqua a totalmente in-
ſi-

finuarsi nelle parti porose della radica, cessano di metter fuoco sotto la caldaja.

Levano poi la radica, così inzuppata d' acqua, ed in seguito l' accomodano in tante grosse, e rotonde Sporte, o Gabbie, che sono forate nel mezzo, e le quali così piene, collocano fino al numero di venti, e più ancora sotto lo strettoio, per farne colare il sugo in un vaso, che resta sotto la lucerna dello strettoio, per dove passa: indi travasano il sugo in una Caldaja grande, ma alquanto piana, scolandolo prima con un paniere, acciò vada nella Caldaja pulito, e chiaro, evitando anche in tal forma di far cadere nel vaso qualche pezzetto di radica.

Scolato che è il sugo della *Liquirizia*, levano dalle Gabbie

bie la radica prima collocatavi, la quale non tutta venendo a poterſi bene ſtringere, la mettono per farne colare il ſugo in un luogo a parte; per poi farla di bel nuovo bollire con acqua per tirarne tutto il ſugo rimaſtovi, il quale così ſcolato nel vaſo, o caldaja, lo fanno bollire per lo ſpazio di ventiquattro ore continue, acciò venga a bene ſtringerſi, e a condenſarſi ſtando l' Operatore molto accorto, ed attento a ben regolare il fuoco, acciò nell' ultimo dell' operazione per un maggior grado di eſſo, non veniſſe ad andar male la *Cotta*. Stanno in quel mentre due perſone con una pala di ferro in mano a dimenare la *Cotta*, e continuano ciò per lo ſpazio di due ore, perchè venga con detta agitazione a conſiſtenza di miele,

le, dovendo ancora questi Operatori essere molto esperti in dimenare la pasta unitamente, affinchè la medesima non venga ad essere, come essi dicono, *gramolosa*, o *bozzoluta*, ma unita, ben fatta, e ben tirata; dopo la quale operazione, cioè venuto a fissarsi detto sugo in pasta, e raffreddata che sia, ne formano tanti pani, che collocano nelle casse a suoli, mettendo in ogni suolo delle foglie d'alloro, a scanso di venire i pani ad appiccicarsi insieme l'un con l'altro.

Le radiche, che la seconda volta levano dalle solite Sporte, le pongono ad asciugare al Sole, ed asciutte, e secche, che siano, se ne servono per ardere, essendo di una grande attività, in virtù di quelle loro particelle crasse, succulen-

lente, ed oleaginose, che vi restano.

Ritrovandosi poi il Fabbricatore una buona quantità di essa pasta, cerca per mezzo di Sensale di farne fare la vendita, se pure, come meglio costumasi, non se la trova da qualche tempo obbligata a qualche Negoziante per un dato tempo; il che essendo, gliela consegna, convenuti già nel prezzo, che per lo più varia secondo le richieste, e secondo ancora la quantità, che se ne fa nell' Isola per quell' anno.

Non si possono sempre tenere fisse in un luogo le fabbriche per manipolare questa Pasta, e la ragione si è, che venendosi a svellere continuamente, e per qualche anno in un dato luogo la radica, così viene la medesima a mancare e a non po-

poterſi più avere in quella quantità, che uno ricerca; onde per non laſciare in abbandono per alquanti anni un ſimil traffico, che è di qualche conſiderazione, e guadagno, e non aſpettare fino a tanto che la radica di quell' aſſegnato luogo ſi ſia di bel nuovo moltiplicata, così in luoghi ove poſſa eſſere vicina, ed in quantità ſomma la medeſima, piantano le Fabbriche, avendo anche riguardo per un altra parte di ſituarle in luoghi, ove ſi poſſa trovare le legna, che in gran copia ne abbiſognano per un tal lavorío.

La quantità poi della paſta della *Liquirizia*, che un anno per l'altro ſi viene a manipolare nella Sicilia, potrà aſcendere quaſi alla ſomma di *Cantara* 4. 000. circa, potendoſene di queſte ſpedire

da *Cantara* 3. 000. circa, le quali per lo più servono per *Trieste*, *Livorno*, *Genova*, *Marsilia*, *Inghilterra*, ed *Olanda*, usandosi questa (reputata la migliore di tutta l'altra, che viene da altre parti del Levante, come ad ognuno è ben noto) per dare un colore a diversi panni, oltre l'altre proprietà, e virtù state prescritte dai Medici. Venendo poi essa posta fino a bodo a costare quasi *Once* 5. 10. il Cantaro (prezzo del raccolto dell' anno 1776.) moltiplicate queste per *Cantara* 3. 000. verrebbe ad essere l'annuale introito di questo prodotto *Once* 16. 000. E tanto sopra di ciò.

Del-

Della Palma humilis *spinosa*.

VArie sono le specie delle Palme che allignano nel suolo della Sicilia, e primieramente non vi manca quella detta dagli Scrittori Bottanici *Palma major*, vel *Dactylifera*, e da Linneo *Phoenix Dactylifera*, cioè che produce i Dattili, o Datteri, i quali vengono a una perfezione, e bontà quasi eguale a quelli provenienti da molte parti del Levante. Vi è la *Palma humilis non spinosa*, denominata da Linneo *Chamaerops humilis*, e volgarmente detta *Ciofagghiuni non spinusi*. Finalmente si osserva una varietà della medesima specie, detta da Gaspero Bauhino *Palma minor*; e da Gio. Bauhino *Chamaerifes*, oppure *Palma humilis Hispanica*

Spi-

spinosa, che in Sicilia viene addimandata *Ciafagghiuni spinusi*, della quale specie di Palma appunto si tratterà in questo Capitolo.

Non può uno immaginarsi l'abbondanza, che verso la parte meridionale dell' Isola si osserva di detta *Palma humilis spinosa*, ove nasce spontaneamente; onde a tutta ragione ebbe a chiamare Virgilio *Palmosa* la Città dell' antica *Selinunte*, e questo dal ritrovarsi quel territorio, e parti circonvicine abbondantissime di simil sorte di Palma, come si ricava da un verso del libro terzo delle Eneidi, dicendo:

Teque datis linquo ventis palmosa Selinus.

Il simile afferendo Silio, vero

ro imitatore di Virgilio, notando:

— — *Palmis onusta Selinus*.

Al qual verso di Virgilio, Servio notò, che la Città di Selinunte, la quale resta vicino al Lilibeo, è abbondante di Palme delle quali se ne servono per mangiare: *Selinus Civitas est juxta Lilybeum; abundans palmis, quibus vescuntur*. Il Fazello poi parlando di Selinunte al *Lib. VI. Dec. I. Cap. 4.* spiega perchè Virgilio dicesse *Palmosa* quella Città, e da qual sorta di Palma: *Selinum palmosam dixit a Palmis aut domesticis, quibus fortassis sua aetate abundabat, aut sylvestribus, quas etiam nunc profert nobilissimas*; le quali ultime altro non sono che quelle, di cui ragiono.

La

La *Palma humilis* poco differisce, in quanto alle parti costituenti la sua generazione, e nascimento, dalla *Palma Dactylifera*, imperciocchè osservasi, che dalla principale radica, o barba manda altre radiche rotonde, e lunghe più di un braccio, che molto s' insinuano nel terreno. Dalla parte poi più vicina alla radica, che più grossa vedesi, tiene dentro un germoglio nascosto fra molti invogli, tenero, saporito, e al gusto gratissimo, essendo questo domandato dai Bottanici *Cerebrum*, e volgarmente dai Siciliani *Tronzo*, dal quale germoglio, o cerebro escono alcune foglie lunghe, aculeate, e tutte unite insieme in minore, e maggiore altezza, che indi venute alla perfezione, formansi a guisa di un ventaglio, distinte

per-

perciò col nome di *flabelliformi*, il gambo delle quali, che è lungo quasi tre palmi, da ambe le parti laterali ornato di piccole spine (per il che a differenza dell' altra specie di Palma non *spinosa*, viene detta questa *spinosa*) unito sta, ed attaccato ad una foglia di figura triangolare, che levatosi dalla sua posizione, lascia la foglia, vedendosi fra un' ordine, e l' altro di foglie, frapposta una reticola tessuta tutta di minutissimi fili, o capillamenti.

Ritiene detta pianta alcuni globuli di figura ovale, detti *Uova*, o *Ovaja*, come la Palma maggiore, dai quali sviluppati che sieno, nasce un grappolo carico di bacche, facendo per lo più due, o tre di detti grappoli. Queste bacche sono simili ad una giuggiola lunga. Si veggono vesti-

ftite di una membrana fottile, gialliccia, rinchiudendo una polpa pur gialla, della natura iſteſſa del Dattilo, avendo l' iſteſſo ſapore, allorchè è matura, ricoprendo queſta un nocciuolo liſcio, che ſi divide in due parti, come quello del Dattilo, dal quale non differiſce.

Dalla deſcrizione adunque di detta Pianta, ſi comprende che i ſuoi prodotti conſiſtono nel frutto, della natura iſteſſa del Dattilo, e nel *Cerebrum*, o *Cervello*, al guſto gratiſſimo, eſſendo queſto appunto, che da tutti i nazionali viene ſpeſſo mangiato, trovandolo di un ſapore ſimile al Cardo, o come dir vogliamo *Gobbo*, il quale anco viene poſto in tavola dei Signori grandi; onde non fa maraviglia, che Gaſpero Bauhino, allorchè

chè descrisse la *Palma humilis*, accennasse l'istessa cosa dicendo. *In Boetica regione, & Algarbia Lusitaniae parte, magnus est proventus. Ex quibus regionibus, teste Amato, Antuerpiam magna invehitur copia, ubi in maximis habetur deliciis, nec nisi Optimatibus, aut Principibus praesentatur, quum Cibus sit delicatissimus, suavis, ventriculo gratus.*

Per questo Cerebro intender si debbono quelle radiche di Palme agresti, rammentate da Cicerone in *Verre Lib. 5. XXXIII.* delle quali dovettesi cibare l'Armata navale di Cleomene, presa dalla fame, allorchè ritornò a scendere in terra a Pachino il quinto giorno della sua partenza dal Porto, andando quella parte della Sicilia molto abbondante di simili Palme; eccone le di lui

parole: *Postquam paullum provecta Classis* (cioè di Cleomene) *& Pachynum quinto die denique appulsa est*, *Nautae fame coacti, radices palmarum agrestium, quarum erat in illis locis, sicut in magna parte Siciliae multitudo, colligebant, & his miseri perditique alebantur*. Come pure dovettero cibarsi del frutto, o Dattilo che la pianta in copia produce, essendo questo buono a mangiarsi, allorchè sia ben maturo, il che accade nel mese di Dicembre, e Gennaio; il qual frutto anche al dì d' oggi viene frequentemente mangiato da quella gente. (1)

Aven-

(1) *Cefaglione*, dice il celebre Redi nell' Etimologie Italiane, è quella midolla delle Palme che chiamasi Cervello, derivando la detta parola Ce-

Avendo ora descritto l' uso, che si fa dei due accennati prodotti della Palma, cioè del frutto, o Dattilo, e del Cerebro, altro non resta, che di rammentare, ed esporre l' utilità, che si ricavano dalle foglie di tal pianta. Queste sono primieramente di un ottimo nutrimento per il Bestiame; secondariamente di un grande emo-

 lu-

Cefaglione dal Greco ἐγκέφαλος τοῦ φοίνικος che vale Cervello della Palma. Soggiunge che gli Arabi chiamano il detto Midollo *Giummar*; ma nel sentire che i Siciliani, presso i quali sono rimaste molte voci Saraceniche, chiamano *Tummi*, o *Dummi*, il frutto della Palma, e non il suo Midollo, o Cervello, mi è caduto in mente, che sia queste un nome corrotto, dalla parola Araba *Giummar*, che allora al Frutto, e non al Midollo apparterebbe tal denominazione di *Giummar*.

ſumento per quei tanti uſi, che i Nazionali ne fanno. Sogliono in tempo d'eſtate tagliare le foglie dalla Palma, indi diſtenderle al Sole per diſſeccarſi, laſciando in tal guiſa il loro colore verde, che bianchiccio diventa. Se ne ſervono a fare molte coſe per varj ſervizj domeſtici, e ſpecialmente cappelli, ſporte, ſoffietti, diverſe veſti, corde per le ſeggiole, ed è queſto il maggior traffico, come pure delle ſcope, o granate, che ſono di una lunga durata. Delle quali ſcope, e corde, che *Corina* vengono dette dai nazionali, le quali particolarmente ſi lavorano in *Auguſta*, in *Palma*, in *Terranuova*, in *Sciacca*, nella *Trabia*, in *Caſtelvetrano*, e in altre parti della *Valle di Noto*, ne vengono fatti ſpeſſe volte grandi caricamenti

per

per Napoli, e per altri più lontani Paesi, siccome ancora vengono spediti tutti gli altri capi di roba di sopra rammentati, e i quali ancora vengono trasmessi per ogni parte dell' Isola; con questo commercio molta gente miserabile con la propria industria, ritrova un mediocre guadagno per il quotidiano sostentamento; non tralasciando di dire, che del fusto, o gambo delle foglie se ne servono per steccare i busti da donna, avendo anco il suo uso quei diversi filamenti, che interposti si vedono fra le foglie, i quali sono adoprati dai Cacciatori in vece di stoppa, o capecchio per caricare il fucile o l' archibuso. In somma non vi è parte di questa pianta, che non abbia qualche uso; e che non

sia impiegata, e conosciuta atta a qualche cosa da quel popolo industrioso.

Del Croco, o Zafferano.

IL Croco, o Zafferano detto dai Botanici *Crocus Autumnalis Sativus*, e da Linneo *Crocus Sativus*, e che in Sicilia producesi, è stato rammentato per eccellente anche dai più antichi Scrittori. Plinio parlando de' varj Crochi di diverse regioni, dà il terzo luogo a quello di Centorbi in Sicilia. *Prima nobilitas Cilicia, & ibi in Coryco monte; deinde Licio, monte Olympo; mox Centuripino, Siciliae* (*Pl. Lib. XXI. Cap. IV.*). *Solino* nel descrivere la fecondità del Suolo Siciliano, dice fra l'altre cose, che le campagne di *Centorbi*, non solo sono fera-

raci di Frumenti, di Vini, e di Olj, ma ancora non poterſi mettere a confronto con altre per il Croco, che producevano, e che producono tuttavia di un' eccellente qualità, e di un' ottima perfezione. *Licet quicquid Sicilia gignit, ſive ſoli bonitate, ſive hominis ingenio, proximum ſit iis, quae optima judicantur, foetus tamen terrae Centuripino Croco vincitur.*

Di preſente per altro non coltivaſi più il detto Croco in *Centorbi*, ma bensì ne' contorni di quella tenuta, cioè in *S. Filippo* d' *Argiro*, o ſia l' antica *Agyre*, nelle Montagne d' *Iudica*, in *Scarpello*, e in *Torciſi*, e in altri pochi luoghi, i quali per altro al tempo di Plinio dovevano eſſere proprj dell' Agro *Centuripino*, che Cicerone nella *Verrina* 3.

 §. *XLV*.

§. *XLV*. chiama la Città degli Aratori, mentre in gran copia in quell' Agro se ne trovavano per fare gran semente di Grano, come seguitasi anche al dì d' oggi. Ecco le parole di Cicerone: *Ipsi Aratores Centuripini, qui numerus est in Sicilia maximus*; e di nuovo nell' istesso luogo sopracitato: *Arant tota Sicilia fere Centuripini*; or dunque essendo molti gli Agricoltori, che allora fiorivano in *Centorbi*, grandi per vero dire dovevano essere i luoghi, e le possessioni, che occupavano i detti popoli. Il loro Territorio, o Diocesi estendevasi più di quello, che sia al presente, imperciocchè non lascia di assicurarcene il surriferito Cicerone nella *Verr*. 3. dicendoci, che anzi gli stessi Centorbesi possedevano una vasta tenu-

nu-

nuta dell' Agro Ennense, cioè della Città, o *Castello* di *Enna* fabbricato da Gerone Tiranno di Siracusa, la quale tenuta al riferire di Strabone *Lib. 6.* già vicina era ai popoli Centuripini: *Propinquum Centuripis est oppidulum Aetna, excipiens, & deducens eos, qui montem Aetnam volunt conscendere. Hic enim mons in altum se se attollere incipit.* Le parole poi di Cicerone sono le appresso: *Quid hoc Aetnenses soli dicunt? imo etiam Centuripini, qui agri Aetnensis multo maximam partem possident*; onde stando così la cosa, sembra potersi tenere ancora, che il *Croco* che nei sopra descritti luoghi producesi, sia quell' istesso di *Centorbi*, rammentato da Plinio, stante che il medesimo niente ha perso di quella perfezione, e bontà parimen-

te notataci da esso scrittore con annoverarlo in terzo luogo, poichè anche al presente, quello che coltivasi nelle vicinanze di *Centorbi*, viene reputato il migliore, e tenuto in stima, e in reputazione grande; onde possa chiamarsi il vero Croco Centuripino di quei tempi.

Nelle Regioni adunque di *S. Filippo*, di *Iudica*, di *Scarpello*, e di *Torcisi* coltivasi anche di presente questa pianta, e negli ultimi tre luoghi si trovano diversi Eremiti, ai quali devesi più che ad ogni altro la maggior cultura che si fà della medesima, ricavandone poi essi da ciò quasi tutto il sostentamento alla loro vita.

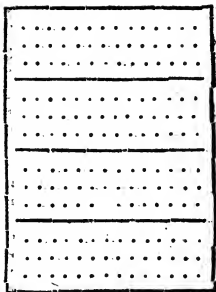
In ordine poi alla coltivazione di detto *Zafferano*, questa và praticata in terre

leg-

lèggiere, ma le quali debbono essere prima ingrassate con letame, potendosi il medesimo seminare in qualunque parte; reputandosi però migliori i luoghi alquanto frigidi, e montuosi, imperciocchè anco dal citato testo di Plinio ricavasi, che i *Crochi* più perfetti erano già, prima, quei Cilicj, cioè quelli, che si seminavano nel *Monte Corico*; in secondo luogo i Licj, cioè quelli, che si producevano nel *Monte Olimpo*; in terzo luogo poi i Siciliani, cioè quelli, che si coltivano in *Centorbi*, luoghi tutti montuosi, come pure sono tutti quei paesi a *Centorbi* medesimo circonvicini, e più sopra descritti. Onde sembra che le terre situate in monte, ed in collina, siano reputate le migliori per coltivare lo Zafferano,

come in fatti per tali furono riconosciute fin d'allora.

Nei descritti terreni adunque si coltiva il *Croco*, del quale principiasi a seminare, o a piantare la cipoletta nel mese di Maggio, avendo riguardo, che ove si pianta, sia la terra ben pulita dalle erbe selvagge, e senza alcuna lordura. Lavorata che sia, la distribuiscono in tanti quadri, ove in distanza di cinque, o sei dita per ogni lato formano tanti fori, o buchi per collocarvi la cipolletta del *Croco*, la quale strapiantano da altra partita di Zafferano, cioè da quella partita, che si ritrova di avere fatto il frutto per tre anni, distribuendo il terreno, come si osserva nella pianta, quì appresso delineata.

Ve-

Venuto poi il mese di Settembre, tempo in cui principia a gettare la cipolletta il suo fiore, si accingono gli Agricoltori a zappettare con bella maniera il terreno, acciò

ciò non si venga a scuoprire le cipollette, e causare alle medesime qualche danno, levando nell' istesso tempo le inutili erbe, che sarebbero cagione d' impedimento alla buona vegetazione del Zafferano.

Cadute poi le prime acque tra la fine di Settembre, e il principio di Ottobre, lo *Zafferano* si ritrova essere fiorito, laonde danno incominciamento a raccogliere il fiore dello *Zafferano*, seguitando la raccolta per lo spazio di giorni venti, e più, ogni mattina, senza lasciarne una, per non sottoporsi a perdere per quella volta molto fiore, che fosse già caduto, e morto, e non poter far conto dei suoi stamini, i quali raccolti che sono, li mettono in mezzo a delle carte, che pongono sopra

pra di un mattone riscaldato, lasciandole stare fino a tanto, che sieno ben rasciutti tutti quegli stamini, praticandosi ancora di metterli al Sole. Siccome poi nel Calice non tutti gli stamini vengono a crescere nell' istesso momento, ma di giorno in giorno, così ogni mattina levano quei capelli, o fili i più lunghi, il che ripetono ogni mattina fino a tanto, che ve ne restano.

Terminata, che è la raccolta dello *Zafferano*, cuoprono di terra colla zappa tutte quelle foglie, che ha mandate fuori la Cipolla, o sia la pianta del *Croco*, praticandolo per una sol volta, servendo questa operazione a far bene ingrossare la Cipolletta, la quale a suo tempo di bel nuovo fa i soliti suoi naturali passag-

gi,

gj, che lene lasciano fare per lo spazio di tre anni; ma passata la terza raccolta, e venendo il mese d' Aprile, levano le cipolle, le quali si ritrovano moltiplicate più di quello, che se ne erano piantate, e le quali poi si ripiantano in altri terreni, lasciando in abbandono per simil coltura i primi.

La perfezione dello Zafferano Siciliano consiste, oltre il dare con un piccolo Stamine un gran colore, nell'essere anche, mettendoselo alla bocca, alquanto amaretto-aromatico; per i quali due requisiti, e prove, si riconosce buono, perfetto, e genuino, scoprendosi poi la falsificazione del medesimo, allorche non dà gran colore, e non ha quell' amaretto-aromatico, dipendendo ciò dall'essere falsifica-

to con gli Stamini di una pianta detta dai Botanici *Scolymos Luteus*, e da altri *Carduus Chrysanthemus*, vel *Spina Lutea*, mettendovi anche quelli di altra pianta detta *Criscus*, vel *Carthamum*. Plinio in detto luogo non lascia di parlare di simili falsificazioni, che si facevano già allo *Zafferano*, dicendoci, che non vi è cosa, che si falsifichi quanto questa. La prova del sincero è, se postovi su la mano, scoppia come fragile. Perchè l' inumidito per la falsificazione, riesce pieghevole. L' altra prova è se toccando lo *Zafferano*, e distendendo la mano al viso, morda leggermente la faccia, e gli occhi. *Adulteratur nihil equè. Probatio sinceri si imposita manu, crepat veluti fragile. Humidum enim, quod evenit adulte-*

teratione, *cedit*. *Altera probatio*, *si manu prolata ad ora*, *leniter faciem*, *oculosque mordeat*.

Lo Zafferano adunque di tale perfezione, e sincerità, suole venderfi da quei coltivatori, se si piglia la raccolta in buono stato, *Once* 3. il *Rotolo*; se poi la raccolta è mediocre, si vende *Once* 4. crescendo di prezzo, nell' andare la raccolta scarsa.

L' uso dello Zafferano è diverso, servendo prima per tingere panni, e fare vernici; grande poi è tra il pane, e tra ogni sorta di pasta, e specialmente presso quei popoli che lo coltivano, facendone quotidianamente uso; rimettendomi per quello, che riguarda l' uso in Medicina, alla lettura dell' Articolo *Crocus* nel Dizionario del Iames.

Con-

Consistendo la raccolta dello Zafferano nei semplici Stamini che nel fiore producons, certo è che a volerne fare una gran quantità, è necessario fare ancora gran coltivazione, motivo per cui quello che raccoglierfi in Sicilia, serve solo per il consumo dell'Isola, e commecchè non ha di un tal genere da poterne fare commercio con l'Estere Nazioni per la poca quantità che coltivasene, così non viene per questo capo di commercio ad introitare ricchezze, come sarebbe allorchè si aumentasse la coltivazione, per fare la quale, non mancano nella Sicilia terreni; onde se ciò seguisse, e dagli Agricoltori Siciliani venisse messo in esecuzione, certo che per questo altro capo di commercio ne avrebbe l'Isola nuo-

ve

ve ricchezze, giacchè non lascia di essere il Croco Siciliano di ottima qualità, e perfezione.

LET-

LETTERA VIII.

Al Reverendissimo Signor Marco Lastri, Proposto dell' Insigne Oratorio di San Giovanni di Firenze, Socio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili ec.

Sopra i Gelsi, i Bachi da Seta, e la Seta della Sicilia.

Reverendiss. Signore Proposto.

Catania 10. Agosto 1776.

MI consola moltissimo di sentire che oggi codesta mia Patria sia ricca di Professori di cose Agrarie. Non mancò veramente di essi anche in altri

più

più remoti tempi, ma oggidì la libertà di un ben inteso commercio ha risvegliata sempre più la mente dei nostri Concittadini a scrivere sulle materie Geoponiche con nuovi pensieri, e poco ci resterà a desiderare in questo genere, se pure i pregiudizj vorranno lasciare di esser massime, come lo sono stati fino a questi ultimi tempi.

Volevo dare a V. S. Reverendissima un attestato della perfettissima considerazione che ho per la di Lei persona; ed acciò sapesse accordarmi più specialmente la sua amicizia, volevo altresì trattenerla su qualche articolo, che potesse incontrare il di lei genio; alloraquando mi si presenta la gradita combinazione d'intendere che ella sia l'Autore dell'*Anno Rustico*,

co, o fia del *Lunario per i Contadini della Toſcana*, dai principj del quale arguiſco che grandi ne debbano eſſere i progreſſi (1).

Io riguardo in eſſo un' Iſtruzione delle più neceſſarie per quei Villici, che nelle loro operazioni agrarie agiſcono bene ſpeſſo a caſo, e ſenza intenderne le ragioni fondamentali, le quali invece di rintracciarle nella natura medeſima, le fanno al più ſecondo il loro coſtume, rimontare all' eſempio, ſeguendo il coſtume da i loro maggiori.

Non dico che ſi debba pretendere d' iſtruire un Conta-

di-

(1) Il noſtro Autore non ſi è ingannato, giacchè ſi è veduto fin quì uſcire ogni anno alla luce queſto Lunario ricco di nuovi lumi, ed imitato ancora in altri Paeſi.

dino con tutte le ſottigliezze dell' Arte, e con quei termini filoſofici che un numero di dotti ha adottati, non ſo ſe per rendere più generali le cognizioni da una nazione all' altra dell' Europa, e ciò ſarebbe degno del diſintereſſe filoſofico, oppure per render noti ſolo a pochi gli arcani dei loro vocabolarj.

Ma torniamo ai poveri Contadini degni di eſſere iſtruiti per altri mezzi più facili, e ſenza miſterj, ed i quali debbono a Lei adeſſo queſto favore con un libro, nel quale ſenza mancarvi di che ſodisfare i Profeſſori Fiſici, dà luogo alla gente di Campagna, e ai lavoratori delle terre di acquiſtare con poco delle cognizioni molte.

I Parochi di Campagna dovrebbero corriſpondere, *Signor*

Propofto alle di lei umaniffime mire con tenere quefto libro fempre appreffo al Vangelo; ne difdirebbe ad effi che la fpiegazione di quefto foffe feguitata dalla fpiegazione di quello, imparando nel Vangelo i loro doveri con Dio, col proffimo, e verfo loro medefimi, ed apprendendo dal fecondo, ciò che debbono fare per ben cuftodire, e coltivare quelle terre, alle quali il loro ftato gli obbliga a preftare un attivo, e vigilante fervizio.

Ma il genio, di cui mi fi afficura, che abbiano intraprefo molti di codefti Curati di Campagna per l'Agricoltura, fa fperare che fi poffa da effi ottener ciò; e più fpecialmente con l'efempio di alcuni di effi, che con i loro fcritti agrari fanno onore alla Patria.

Venghiamo adeſſo al noſtro propoſito. Io mi prendo adunque la libertà d' indirizzarle queſta lettera, la ſoſtanza della quale ſi raggira, a parlare degli alberi dei *Gelſi*, o ſiano *Mori*, dei *Filugelli*, e della *Seta* della *Sicilia*. Ciò è analogo ai ſuoi piaceri Agrarj, i quali ſenza occuparle una parte degli altri ſtudj più profondi, ſervono a lei di diletto, e di vantaggio all' umanità.

Abbiamo dalle Iſtorie che il ſeme del *Filugello* fu arrecato dall' Indie in Coſtantinopoli all' Imperator Giuſtiniano da due Monaci, che ne inſegnarono anche il metodo d' allevarli, e di far uſo del loro prezioſo lavoro.

Si eſteſe tal arte per i Paeſi della Grecia meridionale; e fu quindi condotta in Italia

da

da Ruggieri primo, Re di Sicilia, che la introdusse in Palermo Capital del Regno nel 1148. alloraquando ritornò vittorioso dalla Grecia per gli acquisti fatti di molte Città, e specialmente di Corinto, di Tebe e di Atene, nè si sa che prima di tal tempo fossesi introdotto in Italia l' uso d' allevare il verme da seta, lasciando quì da parte di esaminare se fosse, o no tal mestiero conosciuto allora in Spagna, ove con i documenti allegati dai Muratori pare che vi fosse stabilito fino dai tempi di Carlo Magno.

I progressi maggiori che facesse in Sicilia questo nuovo, e ricco ramo di commercio, fu nella Città di Messina, ove si estese ne' suoi territori la coltivazione dell' albero *Moro*, o sia *Gelso*, e fino al pre-

ſente ha la fama di eſſer ſuperiore ad ogni altra Città della Sicilia, non tanto per la maggiore abbondanza dell' alimento proprio per il *Filugello*, ma anche per la maggior copia delle ſete, e delle manifatture di eſſe. Dopo Meſſina poſſono annoverarſi la Città di Palermo, e quella di Catania.

Un oggetto, che tanto veniva ad intereſſare il commercio delle nazioni, doveva preſto eſſer preſo di mira anche dagli altri Popoli dell' Italia, ove pure ſi diffuſe poi il genio di allevare il *verme da ſeta*.

Noi ſiamo veramente all' oſcuro quale foſſe la prima Repubblica Italiana che ſapeſſe approfittare dell' induſtria de' Siciliani, o dei Greci. Si vuole da alcuno, che queſti foſſero i Luccheſi celebri Mercan-

canti di seta. Seppe conosce-
re fin d' allora quel popolo,
quali ricchezze si sarebbe pro-
cacciate, ed il sollievo che ne
sarebbe venuto ai poveri coll'
introduzione di questa nuo-
va arte, come si riconosce
dall' Impresa che inalzarono
esprimente una balla di seta
coll' Epigrafe.

DEI MUNUS DILIGENTER CURAN-
DUM PRO VITA MULTORUM.

Vorrei potere accertarmi
dell' Epoca sicura in cui fu in-
trodotta in Lucca tal' arte, che
allora potrei forse confermar-
mi nell' opinione, che noi co-
stì in Toscana non si fosse se-
condi a quel popolo, e che
noi pure contemporaneamen-
te l' accettassimo dalla Sicilia,
o dalla Grecia stessa.

Ma oramai siamo nell' in-
certezza di ciò, ed i nostri

più antichi Istorici, poco o niente ne parlano, perchè tal arte la conobbero solo ancor bambina, senza prevederne le nobili conseguenze che seco averebbe portato allo Stato nel farsi adulta.

Per altro il nostro Illustre Scrittore della Decima con delle ben giuste congetture opinerebbe, che già tal arte si trovasse eretta in corpo in codesta nostra Città avanti del 1204. e ciò si può anche asseverare, giacchè in detto anno i Consoli *di Porta Santa Maria* altrimenti detti *dell' Arte della Seta* insieme con i Consoli *dell' Arte della Lana*, si veggono intervenire al trattato di pace fra i Senesi, e i Fiorentini.

Non vi è poi da mettere in dubbio che tal arte esistesse nel 1225. in cui era allora sot-

sottoposta ad alcuni ordini, i quali presero poi forma di Statuti universali nel 1335.

Data così di passaggio una scorsa all' Istoria del introduzione del Filugello, e dell' Arte della Seta in Italia, tempo è che passiamo a trattare del nutrimento di questo animaletto propagatore d' industrie, oggetto di ricchezze, e sorgente di tanto lusso.

Certa cosa si è, che se dalla Grecia fu nella Sicilia trasportato il seme del *Baco da Seta*, conosciuto si era dal Rè Ruggieri, che in Italia vi era altresì il cibo proprio alla sua sussistenza.

Ed in vero è indubitato che l'albero Moro trovavasi già nei Paesi nostri, forse anche ne è pianta originaria, e di essa parlarono Plinio, e Varrone, ed altri antichissimi Scrittori, ma

e altresì vero, che non era ad essi noto l'uso, a cui venne destinato in appresso, giacchè al più conoscevano il *Gelso* per un frutto, mediante le More che somministra, distinto pur da essi in frutto di *Mora bianca*, ed in frutto di *Mora nera*.

Quando per altro si giunse a scoprire il vantaggio che ritrar si poteva anche dalla foglia di esso, è cosa assai naturale che si pensasse non solo a moltiplicare tali alberi, ma ad usare anche verso di essi delle agrarie attenzioni, ed a scegliere le qualità più proprie per il buon nutrimento del *Filugello*, e per il suo miglior avanzamento.

Sei qualità di *Alberi Mori*, se ben mi ricordo, si conoscono più comunemente presso di noi, cioè 1. *Il Moro di frutto*

to bianco (*Morus a'ba*, *Linn.*)
2. *Il Moro di foglia arancina* :
3. *Il Moro fioraio* : 4. *Il Moro di Spagna* : 5. *Il Moro di frutto paonazzo*, *e* 6. *Il Moro di frutto nero* : (*Morus nigra*, *Linn.*)

Nel tempo che costì si commenda soprattutto il *Moro di frutto bianco*, e che alternativamente si fa uso degli altri; ma che poco o nulla ci valghiamo della Foglia del *Moro di frutto nero*, quest' ultimo all' opposto è quello, che in Sicilia coltivasi più di ogni altro essendo poco esperimentato il *Moro di frutto bianco*, e le sue varietà.

Il Padre Cupani nel suo *Orto Cattolico* ci nota cinque specie di alberi *Mori* conosciuti in Sicilia, cioè

1. *Morus fructu nigro* di Gaspero Boauirro nel Pinace,

e di Gio. Boauino *Morus nigra*, descritto da esso Cupani *Folio maiori*, *Crassiori*, *integro*, *è rotundo acuminato*, *fructu maiori*, *legibiliori* che è il *morus nigra* del Linneo.

2. *Eadem Foemina*, *laciniato folio*, *minori*, *ac tenuiori tenacius haerente*, *fructu minori*, *minusve saporo*, che è una pura varietà del primo.

3. *Morus fructus Albo* di Gaspero Bavino nel Pinace, e di Gio. Boauino *Morus alba*, descritto dal Cupani *Fructu maiori*, *ac suaviori*, che è il *Morus alba* del Linneo.

4. *Eadem fructu minori*, *macriori*, *purpurante*.

5. *Morus alba fructu minori*, *insulsa*, le quali ultime devono considerarsi per mere varietà del *Morus alba*.

Nulladimeno ai tempi presenti la Sicilia conosce anche

che altre qualità di Gelſi, e quantunque di queſte non ſiano in gran numero le piante, potranno però eſſe moltiplicarſi mediante le diligenze degli induſtrioſi Coltivatori.

In queſta fortunata Iſola oltre il territorio Meſſineſe, ricchiſſima ſi è di *Alberi Gelſi*, anche tutta la *Valle di Demona*, nella quale è compreſo la maggior parte del Territorio di Catania, parte del quale reſta ſituato nella *Valle di Noto*, luogo pur eſſo abbondantiſſimo di Gelſi, come in ſoſtanza lo è ogni altro angolo dell' Iſola.

In due forme ſi allevano in Sicilia i Mori, o per mezzo delle bacchette, o per mezzo de' groſſi rami dello ſteſſo albero Gelſo. Si fa per mezzo delle bacchette con ſcegliere quel-

le che hanno la figura di un T. mettendo l' aste trasversale delle medesime sotto terra, con far restar fuori la semplice Bacchetta, le quali strapiantano dopo tre anni per indi collocarle in quei luoghi, ove debbono star ferme, e ciò si pratica verso Messina, ove le terre sono più molli.

In Catania che i terreni sono più secchi lo fanno per mezzo dei rami grossi, che levano dall' albero stesso. Una di tali piante, che già sia stata sotto terra tre anni la vendono 5. in 6. Tarì.

Tali alberi, che sì bene allignano in ogni parte della Sicilia, ove il clima è in qualche grado più caldo di qualunque altra Provincia dell' Italia, non gettano nulladimeno le loro foglie se non

ne-

negli ultimi del mese di Aprile, e nei principj di Maggio. In codesti nostri Paesi Signor Proposto, come ella sa, la loro vegetazione è più sollecita, al che opinerei, che contribuissero le piogge che in codesto clima abbiamo più frequenti, e che accompagnate vengono talvolta da calori istantanei, ma che però poco durano.

In Sicilia quantunque succeda un tal ritardo poco comune come dissi in codesti Paesi si trovano non ostante esposti talvolta a due inconvenienti molto pregiudiciali alla foglia, l'uno si è la brinata, come è presso di noi, l' altro più frequente sono i venti scirocchi, che bruciano le tenere messe, nella forma stessa, che fanno le brinate.

Gl' industriosi Siciliani per al-

altro hanno l' accortezza di prevenire in qualche maniera detti inconvenienti, che sono tanto più pregiudiciali, quanto che accadono nel tempo stesso che nascono i Bachi, giacchè la provida natura ha disposte in tal forma le sue funzioni, che senz' arte, o cura alcuna nasce dal seme il verme a seconda che cresce la foglia del *Gelso*. Questi *Bachi* sono anche quei che fanno miglior riuscita, e che meglio compiscono il loro lavoro, e la loro breve vita.

Chi poi gli fa nascere artifiosamente si sottopone a vederli soggetti ne' suoi progressi a mille dubbj della sua buona fine.

La maniera colla quale i Siciliani prevengono i danni, che per motivo delle brinate, o degli scirocchi, ne possano ve-

venire al nutrimento del *Filugello* ancor piccolo, è quasi nascente, si è di destinare un pezzo di terreno di quella grandezza che confar si possa al loro bisogno, ed ivi seminano il seme della mora, il quale al nascere de' Bachi, è in grado di prestar loro il tenero cibo delle sue foglie, e con esse seguitano a nutrirlo fino a tanto che la foglia degli alberi sia più grossa, e più matura.

Due benefizj ritraggono da questa loro coltivazione, primieramente servono all' economia dell' albero *Gelso*, mentre è certo, che togliendogli le piccole messe per nutrire da primo il verme, si toglie ad esso la maniera di produrre una maggior copia di foglia buona.

L' oggetto parrà di piccola con-

conseguenza, come segue in molte altre cose, nelle quali si ha sempre di mira il bene, o il danno del particolare, e non quello dell' universale; mentre se calcolassimo tal differenza si troverebbe esser questa un' economia da non disprezzarsi.

Diasi un' occhiata ad una messa colta nel suo primo vegetare, e se ne osservi un' altra fatta adulta, e ci persuaderemo di ciò.

In oltre sappiamo per esperienza che tolte dall' albero le sue piccole messe, presto si vede rivegetare altra foglia presso l' occhio medesimo. Questo rimessiticcio, che si torna a cogliere quando alla distesa si deve tirare a brucare l' albero; non può egli essere conseguenza di mille disastri per il povero *Filugello*? giacchè si cre-

crede, ed anche si dice esperimentato da alcuno, non esser questo per esso il miglior nutrimento.

E poi di tanti impensati inconvenienti, che succedono a questo animaletto nel tempo appunto, che nel farsi adulto somministrasi ad esso di detta foglia, se ne incolpano i cattivi odori, i baleni, i venti, i tuoni, e altre Meteore dell'aria, proprie appunto della stagione, in cui è fra i viventi animali anche il *Filugello*; Che di tali errori popolari crederemmo il contrario, se ci ricordassimo che questo animale è nato appunto per stare alla campagna aperta, e sarebbe errore il credere, che nei luoghi, ove egli è indigeno, godessero quei Cieli il benefizio di essere esenti dagli strepitosi cla-

mo-

mori dei venti, e dal fragrore dei tuoni.

I Siciliani peraltro nell'allevare il *Verme da seta* non hanno meno pregiudizj delle altre nazioni, e sono tanto persuasi che il Cielo tonante possa essere al Filugello di nocumento, che nell'allevarlo l'usano, dirò così, fin dall'infanzia, a soffrire qualunque strepito, e perciò di quando in quando gli fanno sentire battere strepitosamente un tamburo.

L'altro benefizio che ottengono i Siciliani dai loro seminari di *Gelsi* si è di poter avere un soccorso per sostenere in vita il verme, quando venissero danneggiati gli alberi grossi dei *Mori* dalle brinate.

La Sicilia quantunque situata in un clima temperato, è per altro soggetta quanto i no-

noſtri Paeſi agl' inconvenienti delle brinate, che ſi eſperimentano tanto più dannoſe, allorchè ſorprendono le campagne nei giorni di una Primavera avanzata.

Siccome per altro tal meteora in detta ſtagione è alquanto facile il prevederſi, hanno perciò allora la precauzione di coprire i loro ſeminarj colle ſtoie, e così ſalvare il neceſſario cibo al già nato *Filugello*, mentre ſe veniſſero da tal emergente guaſte le meſſe dei groſſi alberi, ne verrebbe l' indiſpenſabil perdita del prodotto delle ſete, o almeno verrebbe eſſa molto minorato.

Danneggiati così gli alberi nella loro prima vegetazione non ſono allora in grado di ſomminiſtrare di nuovo il nutrimento al *Filugello*, ſe non do-

dopo aver riscoppiate, o rigettate le sue messe; di quì è che in detto intervallo seguitasi a cibarlo della foglia dei seminarj. Ma è quì da osservarsi che l'albero oltre il non rimettere ordinariamente la stessa quantità della foglia quella poi da esso rimessa non è della miglior qualità, mentre quantunque serva egualmente per tirare avanti fino al Bosco il *Verme da seta*, questi poi nel lavoro del suo bozzolo fa conoscere la differenza di essersi cibato di una foglia rimessiticcia, da quella che noi diciamo madornale.

Non vi è in Sicilia un Mercato particolare per la vendita della foglia, ognuno è padrone di portarla a vendere ove gli piace; come pure è in libertà sua di porre il prezzo alla medesima.

Que-

Queſta ſuole o[illegible]te coſtare Tari 3. [illegible] peſo di Rotoli 30. [illegible]bero circa le crazie 18. di [illegible]ſtra moneta ogni libbre 75. ½, e ciò intendeſi per chi ne faceſſe incetta di groſſe partite, e per gli anni di buona raccolta; mentre alloraquando la ſcarſezza della foglia è grande, il che ſegue però di rado, ſi è veduto allora aſcendere il prezzo della medeſima fino a Tarì 10. il ſacco, o ſiano lir. 5. per libbre 75. ½ come pure la pagano ſempre più cara quei particolari, che ne comprano poche libbre per allevare i Filugelli per loro divertimento.

Dovrei dire qualche coſa ſu i *Bachi*, che noi appelliamo di tre volte, coſtume accettato in Sicilia, ma ſopra di ciò fu rimeſſa già a codeſta Acca-

cademia dei Georgofili una ben ragionata Lezione da un Illustre Scrittore, ed insieme vostro socio corrispondente, cioè dal Signor *Principe di Biscari*, Patrizio Catanese, che ella avrà già letta, o sentita leggere. In oltre io non direi nulla di più su tal particolare ai miei Patriotti, giacchè forse per un effetto di pregiudizio mi si vorrebbe far provare coll' autorità delle Leggi, e delle filosofiche riflessioni, cose superiori alla mia capacità, che non deve ammettersi nè accordarsi di fare i Bachi di tre volte. E' vero che la sola esperienza dovrebbe decidere sopra di ciò; ma come potrei io garantirmi contro quelli che mi allegassero l' esperienza medesima, che per la combinazione di cento diverse circostanze, possono avere nulladimeno traveduto?

In

In Sicilia il *Verme da seta* è per lo più in stato di andare al Bosco nel quarantesimo giorno, e tocca allo stesso Filugello a seconda del suo instinto, a partirsene dalle stoie, e andare a fare il suo lavoro, per cui presso le stoie medesime pongono delle piante secche, e specialmente giunchi, ciperi, lanaria, e scope, le quali hanno comunicazione con altri fasci delle stesse piante poste di mano in mano in maggior distanza.

Ove si alleva una certa quantità di bachi, che si possano esaminare da per se per collocarli sulle frasche, può servire quella regola che si tiene costì presso di noi, ma ne luoghi poi ove se ne fa gran numero non si può fare a meno di non lasciare al Verme la naturale elezione del luogo, ove

ove andare a fare il suo lavoro.

Il Bozzolo, che i Siciliani domandano *Bufalo*, presso di loro è molto scabroso; la seta che ne tirano è grossa, e forte; e all' opposto hanno una seta fine, e delicata da i bozzoli di quei Vermi, che sono stati nutriti colla foglia di *Gelso di mora bianca*, che per altro pochissimi sono tali alberi in Sicilia come dissi.

Nulladimeno la coltivazione del *Moro bianco* sono persuaso che in Sicilia non farà maggiori progressi, mentre quando anche debba accordarsi a tal nutrimento la conseguenza di produrre il Filugello un filo più delicato, è poi altresì vero, che i Bachi cibati con essa foglia sono di poca complessione, spesso moiono, o imperfetta lasciano la loro

ope-

opera facendo un Bozzolo ſtenuato, leggero, e ſmilzo.

Riſpetto però alla groſſezza di queſte Sete in generale, concluderei che ciò dependeſſe unicamente dalla maniera di trarla, meſtiero che quì ſi eſeguiſce dagli uomini, e non dalle donne. In Meſſina al tempo del Vicere *la Feville* fu introdotto per mezzo del Signor *Domenico Biſani* Meſſineſe, e Direttore allora della Compagnia di commercio, di far trarre la ſeta all'uſo di Piemonte, di dove furono perciò fatti venire diverſi Maeſtri Trattori, come tuttavia ſeguitaſi, ma per una poca quantità; mentre il lavoro che da queſti ſi fa, non potrà aſcendere ſe non circa le 24. 000. libbre di ſeta.

Quì non coſtumaſi di portare a vendere il Bozzolo al

Mercato, ma bensì la Seta bell' è tratta, per cui vi son destinate nel Regno alcune Fiere, e son queste in *Patti*, in *Naso*, *al Mojo*, *a S. Stefano di Camastra*, *a Novara*, *a S. Agata*, *a S. Angiolo*, *a Gioiosa*, e a *Saponara*. La più considerabile però è quella che si fa a *Iaci Reale*, detta la *Fiera di S. Venere*, la quale principia con franchigia gli 11. del mese di Luglio, e seguita fino al primo di Agosto.

Le Sete peraltro che traggonsi nello Stretto, e Costretto di Messina non possono esser portate a dette Fiere, ma debbono farsi colar tutte in Messina stessa; e queste vengono anche considerate le migliori Sete del Regno per la finezza, e delicatezza loro, dove che le altre sono piuttosto grosse, e ruvide; è stato

to oramai dagli stessi Siciliani esaminato, che tal sensibil variazione proviene dal saperla, o nò ben tirare; mentre in Catania, ove fino agli scorsi anni si è seguitato a trarla con filo grosso, da due anni in quà avendo fatto venire de' Maestri da Messina la cosa va diversamente avendo esperimentata la seta tirata da questi di miglior qualità, e più fine. Ma l'errore però, che regna si è che un Maestro del Paese tirando la seta più grossa viene in un giorno a trarne più libbre di quello che ne potesse trarre a filo fine, e delicato, ed in conseguenza più presto guadagna la sua maestría.

L'Articolo delle Sete mi somministrerebbe quì materia da estendermi se io prendessi a trattare delle manifatture in

 par-

particolare, e del traffico, che di esse se ne fa, ove si potrebbero osservare molte notizie risguardanti i precetti delle manifatture medesime, della loro Tintoria. Forse avrò luogo di parlare di ciò in altra occasione.

Intanto ella mi conservi l' onore della stimabilissima sua amicizia, e mi creda ec.

N. B.

Nel tempo che erano per terminare la stampa di questa Lettera ci sono state comunicate altre notizie relative alla coltivazione dei Gelsi state mandate dal Signor Sestini al Signor Proposto Lastri quasi in aggiunta a questa Lettera, ove avendoci osservate altre diver-

se

se notizie abbiamo stimato proprio d' inserirle quì.

Reverendissimo Signore.

LA prego notare nella mia scrittale sotto il dì 10. Agosto 1776. presso l' articolo dei *Gelsi* le seguenti notizie, che se ben non sbaglio sembrami di averle omesse in quella, le quali quantunque non siano per essere di un grande oggetto, nulladimeno possono servire ad una maggiore esattezza dell' Istoria Agraria di quest' albero nella Sicilia. Già le varietà di quest' albero ella le ha nella suddetta mia, onde mi dispenso di notargliene di nuovo.

La loro moltiplicazione, o coltura si fa in due maniere,

generalmente parlando; la prima, che usasi nelle *Furrie*, o Territorj di Messina, e sue vicinanze, praticasi per mezzo delle bacchette dell' istesso *Gelso*, le quali tagliano a *martelletto*, come essi dicono, o sia a figura di T. la di cui asta superiore collocano sotto terra quasi un palmo, facendo restare fuori la semplice bacchetta, o mazza.

Queste le piantano a solchi distanti l'uno, dall' altro tre palmi circa, ciò facendo per farvi passare l'acqua per adaquarli.

Il tempo proprio di fare una tale piantazione è verso il dì 15. Febbrajo, fino a dì 15. Marzo.

Le terre devono essere grasse, molli, e aperte.

Tale maniera di piantare i

il Gel-

Gelsi, praticasi anche in Calabria (1).

Dopo lo spazio di tre anni li strapiantano con la loro formella per ripiantarli nei luoghi che ciascuno sceglie.

La seconda maniera poi di piantare i *Gelsi*, e la quale praticano nei Territorj di *Mascali*, *Aci Reale*, *Catania*, in molti luoghi del *Monte Etna*, ed altre parti dell' Isola consiste nel pigliare dall' albero *Gelso* dei grossi rami ripieni di mazze, o bacchette, i quali collocano in certe fosse fonde palmi 6. e larghe 4. che raccogliendo le bacchette tutte da una parte, le collocano obliquamente in detta fossa la-

K 4 scian-

(1) In Messina poi viene anche moltiplicato il Gelso con la sua semenza, la di cui coltura non differisce da codeste nostre parti.

sciando la più bella, e la più grossa elevata, che così la fanno restare fino al piano della terra, e anche ricoperta dalla medesima per non essere offesa dai raggi del Sole.

Alcuni poi ricuoprono tali fosse, e le quali già ben calcano. Altri le ricuoprono alla metà, che per altro vanno di tempo in tempo ricuoprendole tutte, ciò praticando, per farli ben barbicare, e appigliare in fondo più che sia possibile per potere indi, allorchè sono grandi, resistere all' impetuosità dei venti, dovecchè quelli, che vengono totalmente ricoperti, sogliono per lo più pigliare, o barbicare troppo in alto, e non in fondo, e in conseguenza non potere resistere all' impeto dei venti, come l' esperienza giornalmente ne fà vedere evidenti

gli

gli effetti, soffiando i medesimi con gagliardía quasi annualmente.

Tal piantazione fassi nel mese di sopra indicato.

Comecchè poi tante mazze sotterrate, vengono ancora loro in parte a gettare, così per quattro, o cinque anni le potano, lasciandovi la prima destinata, oppure la migliore. Altri poi trascurano tale operazione, ma dopo sette anni accomodano il più grosso, tagliandolo come le vite con lasciarli due, o tre occhi per formarsi un bell' albero, levando tutte l' altre bacchette, che restassero inutili.

I Gelsi si tengono alti, e come crescono naturalmente, venendo per lo più di bella, e grossa figura, e altezza.

Si piantano intorno le case, sulle strade maestre, a boschet-

ſchetti, nei campi inſieme con altri frutti, e negli orti, come coſtumaſi in codeſte noſtre parti.

Il cogliere la foglia in tempo proprio, lo dimandano, *cogliere la pampina ad ugno*, cioè coglierla foglia per foglia con l'unghia del dito groſſo, e indice, eſeguendo ciò con franchezza ſomma, laſciando quella delle cime. Una tal maniera di brucare i *Gelſi* è molto applaudita, mentre non ſi viene a danneggiarli nelle meſſe novelle, come ſegue da chi non uſa tal diligenza, e brucano addirittura le bacchette come nelle noſtre parti, il che chiamano *Sbrullare*.

Non coſtumaſi potare il *Gelſo* frequentemente, benchè i Siciliani Agricoltori abbino un proverbio, che dice, *Gelſo*, e *Fico*, *ſiagli ſempre nemico*, cioè

po-

potare sempre questi due Alberi. Li rimondano bensì dai seccajoni, che alcuni lo fanno allora che la foglia è colta, e altri lo praticano nel mese di Gennajo una volta ogni tre anni, levandogli nel tempo istesso quelle bacchette, che andassero troppo lunghe, potandole a livello dell' altre, e tenendo i *Gelsi* a forma umbellare, o a pino, e simili.

Non conoscono malattie i coltivatori Siciliani nel *Gelso*, standosene sempre a quello che fa la madre natura. Bensì sono sottoposti e piccoli, e grandi a ribollire, il che essi dicono *scaudare*, o *scquadariare*; al che non vi è più riparo; e se alcuni gemono, adoprano la pace, senza profitto. Sono con tutto l' ossequio ec.

FINE DEL TOMO III.

IN-

INDICE

Delle Lettere del presente Terzo Tomo, e di ciò che contengono.